



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİ KURABİYESİ

150 gram tereyağı
4 orba kaşığı pekmez
2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 yumurta
1 tatlı kaşığı toz zencefil
4 orba kaşığı pudra şekeri
50 gram erimiş beyaz çikolata
ilek sosu

Derin bir kabin içine unu ve yağı alıp elinizle ufalayın. Zencefil, pudra şekeri, pekmez ve yumurtayı da üzerine ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Kalp şekli verip fırın tepsisine dizin. 200 derecede fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuyunca üzerine erimiş çikolata ve ilek sosuyla süsleyip ikram edin.