



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİLİLER GÜNÜ KURABIYESİ

3 su bardağı pudra şekeri
3/4 su bardağı kakao
1 çay kaşığı tuz
3 yumurtanın beyazı
1 yumurtanın tamamı
2/3 su bardağı damla çikolata
Yarım su bardağı karamel sosu
Yarım su bardağı rendelenmiş pıkan cevizi

Kakao, pudra şekeri ve tuzu bir kasede karıştırın.
İçine yumurtaları ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
Damla çikolata, karamel sosu ve pıkan cevizi de ekleyip kıvam alana kadar karıştırın.
Kalp şeklindeki kurabiye kalıplarına döktüğünüz hamurun üzerine pıkan cevizleri yerleştirin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp 10 dakika kadar ısıtın.
Tepsiyi fırına verin ve 10-15 dakika kadar pişirin.
İlk sıcaklığı geçince fırın teline alıp soğumasını bekleyin.

