



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE KURABİYESİ

2 ay kaşığı tarçın
2 ay kaşığı karanfil
2 ay kaşığı zencefil
1 adet rendelenmiř muskat
1,5 su bardaęı pudra řekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet yumurta
2 su bardaęı un
200 gr margarin
Yarım su bardağı dövülmüş fındık ve ceviz
1 adet limon ve portakal kabuęu
160 gr bitter çikolata
2 tp sarı ve beyaz süsleme glazür

Tarçın, karanfil, zencefil, muskat, pudraşekeri, vanilya, yumurta, fındık, ceviz, margarin, un, kabartma tozu ve limon, portakal kabuğunu iyice yoğurup, üzerini rtn. Yarım saat buzdolabında dinlendirip, harçtan küçük bezeler koparın. Elinizle şekil verip fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Bitter çikolatayı bermari usul eritip, soğuk kurabiyelerin üzerine sürün. Diledięiniz şekilde sarı ve beyaz süsleme glazr ile süsleyip servis yapın.

