



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI ZENCEFİLLİ VE ÇİKOLATALI KURABIYE

3-4 çorba kaşığı susam
1 çay kaşığı toz zencefil
1 çay bardağı damla çikolata
150 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı esmer şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya ekstratı
1 su bardağı + 3/4 su bardağı un
Yarım çay kaşığı karbonat
3/4 çay kaşığı kabartma tozu
4 çorba kaşığı kakao

Oda sıcaklığındaki tereyağını şekerle birlikte derin bir kaba alın. Krema kıvamına gelene kadar mikserle 5 dakika çırpın. Yumurta ve vanilya ekstratını ekleyip, özleşene kadar mikserle çırpıma devam edin. Diğer taraftan ayrı bir kaptan elenmiş un, karbonat, kabartma tozu, zencefil, kakao, susam ve damla çikolatayı karıştırın. Yumurtalı karışıma yavaşça ekleyip, yoğurun. Hamuru, çay bardağı ağzı genişliğinde olacak şekilde rulo yapın. Streç filmle sardıktan sonra buzdolabında 1 gün bekletin. Dolaptan çıkarın ve yarım cm kalınlığında kestikten sonra eşit aralıklarla fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.

