



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÇİKOLATALI KURABIYE

Malzemeler 6-8 kişilik:

5 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı pudraşekeri

1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

3 adet yumurta sarısı

Bir buçuk su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

2 çay kaşığı tarçın

Bir tutam tuz

1 tatlı kaşığı hindistancevizi

1 su bardağı çekilmiş fındık

Üzeri için:

2 paket bitter çikolata

2 çorba kaşığı pudraşekeri

Tereyağı, pudraşekeri, limon ve portakal kabuğu rendelerini mikserde çırpın. Üzerine yumurta sarılarını ekleyip karıştırın. Elenmiş un, kabartma tozu, tarçın, hindistancevizi ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Unlu karışımı yavaşça tereyağlı karışıma ilave edin. Fındıkları da ekleyip karıştırın. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Daha sonra unlanmış tezgahta açıp yuvarlak kalıplarla kesin. Kestiğiniz parçaların yarısının üzerine küçük kalıplarla delikler açın. Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayıp kurabiyeleri üzerine dizin. Bu şekilde yarım saat buzdolabında bekletin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Çikolatayı benmari usulü eritip deliksiz kurabiyelerin üzerine sürün. Delikli kurabiyeleri de bunların üzerine kapatın. Eritilmiş çikolata ve pudraşekeri ile süsleyerek servis yapın.