



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KARANFİLLİ KURABIYE

300 gr. margarin
3 su bardağı un
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı çekilmiş fındık
1 yumurta
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı karanfil
Damla çikolata

Margarini, yumurtayı ve şekerini elle iyice karıştırın. Un, fındık, tarçın karanfil tozunu karıştırın (karanfili havanelinde dövebilirsiniz, yavaş yavaş margarine ekleyin, yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğün deparçalar kopartın ve ellinizde yuvarlayıp hafifçe bastırın. Hamurun üzerine damla çikolataları ekleyin. 175° ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.