



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

<https://torku.com.tr>

2 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Tarçın
1 Çay Bardağı Torku Pudra Şeker
100 gr Torku Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
1 Yumurta
Üzeri İçin:
4-5 Adet Torku Classic Uzun Çikolata

Unla birlikte tüm malzemeyi bir kapta güzelce karıştırarak yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika kadar tutun.

Hamurun dolaptan çıkarıp tezgâhın üzerini hafifçe unlayın ve merdane ile 2-3 mm kalınlıkta açın. Kare kare kesip yağlı kâğıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğuyana kadar bekletin.

Çikolataları bir kâseye koyup, kâseyi sıcak su dolu bir kabın içine oturtun. 5-6 dakika bekletin. Eriyene kadar karıştırın ve kurabiyelerin üzerine ince ince akıtın.

