



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KAKAOLU KURABIYE

2 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
3 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı kakao
1 ay bardağı çiğ krema
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzerine:
Parça ikolata

Derin bir kabın içinde yumurtayı, yağı ve şekeri çırpın. Üzerine kakao, krema, unu, kabartma tozu ve vanilyayı koyup iyice yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edin, gerekirse bir miktar daha un ilave edebilirsiniz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın ve tepsiye dizin. Üzerine isterseniz parça çikolatalardan üzerine koyup 170 derecede 15-20 dakika pişirip çıkartın.