



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KAKAOLU KURABIYE

- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 2 adet dövülmüş karanfil
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 3 yumurtanın akı
- 1 su bardağı şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 çay kaşığı vanilya
- 4 çorba kaşığı kakao
- 2.5- 3 su bardağı un
- 1 çay bardağı parça çikolata

Derin bir kabin içinde tereyağını, şekerini ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akı, tarçın, zencefil, vanilya ve kakaoyu ekleyip akışkan olan bir karışım elde edin. Üzerine unu yavaş yavaş ilave edip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Yağlı kâğıdı bir tepsiye top top yapıp dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Servis tabağına dizip üzerine sıcakken parça çikolataları paylaşırıp, süslemeler yapıp servis yapın.