



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ZENCEFİLLİ KURABIYE

350 gram un  
1 yemek kaşığı zencefil  
1 çay kaşığı karbonat  
175 gram ham şeker  
100 gram tereyağı  
8 parça doğranmış (çok ince değil) kök zencefil  
1 büyük yumurta  
4 çorba kaşığı şeker pekmezi  
200 gram kıyılmış koyu çikolata

Bir kaptaki unu, zencefili, karbonatı, 1 çay kaşığı tuzu ve şekerini bir kaptaki karıştırın ve daha sonra kırıntıları birleştirmek için tereyağında karıştırın. Daha sonra doğranmış zencefili içine atıp karıştırmaya devam edin. Yumurta ve şurubu kuru malzemelere döküp karıştırın. Daha sonra hamur gibi olması için elinizle yoğurun. Hamuru yarıya kesip her bir parçayı uçları düz olacak şekilde 6 cm'lik kalın çubuklar haline getirin. Filme sarın ve 20 dakika boyunca soğutun.

Fırını 180 derece ısıtın ve her sosisi 12'ye dilimleyin. Dilimleri pişirme tepsisine koyun ve 12 dakika boyunca fırında pişirin. Piştikten sonra soğuması için tel rafa kaldırın.

Çikolatayı hafifçe kaynayan bir tencerenin üzerine bir kaptaki eritin. Her kurabiye yarısını çikolata içine daldırın ve donmasını bekleyip servis edin.

