



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ PEKMEZLİ BİSKÜVİ

- 3 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı rendelenmiş bitter çikolata
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 çorba kaşığı taze zencefil rendesi
- 1 çorba kaşığı dövülmüş karanfil
- 1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz

Yoğurma kabının içine unu, yumurtayı, pekmezi, rendelenmiş toz zencefili ve toz haline getirilmiş karanfili, cevizi hepsini birlikte karıştırıp yoğurmaya başlayın. Rendelenmiş çikolatayı da ekleyip hamuru unlanmış zeminde ince bir şekilde açın. Dikdörtgen ya da kare şeklinde kesin. Fırın tepsisine dizin 190 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğumaya bırakın üzerine eritilmiş çikolatayı sürüp çay ve kahvenin yanında ikram edin.