



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

##  KURABIYE



1 Paket margarin (250 gr.)  
2 Su bardağı mısır nişastası  
1 Adet yumurta  
1 Su bardađı pudra ekeri  
Yarım su bardağı süt  
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)  
1 Paket vanilya  
Alabildiđi kadar un  
1 orba kaığı kakao  
1 Tatlı kaığı toz zencefil  
1 Tatlı kaığı tarçın  
zeri için;  
1 Paket bitter çikolata (80 gr.)  
1 orba kaığı süt  
Hindistancevizi

- # Oda ısısında yumuamı margarin çukur bir kaba konur, üzerine yumurta ve süt eklenir. Bir ırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Karışımın zerine, pudra ekeri mısır nişastası, kabartma tozu, vanilya ve orta - sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 3 eşit parçaya bölünür. 1. parçaya kakao katılır, yoğrulur. 2 parçaya zencefil ve tarçın eklenir yoğrulur, 3. parça sade bırakılır.
- # Her parça merdane ile fazla ince olmayacak şekilde açılır, kurabiye kalıbıyla kesilir, yağlanmamı fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında sade kurabiyenin rengi beyaz kalacak ölçüde pişirilir.
- # Kurabiyeler soğurken, çikolata ve bir kaık süt, bir cezveye konur, cezve de içi su dolu olan biraz daha büyük bir kaba yerleştirilir. Orta ateşte çikolata eriyene kadar karıştırılarak sıvı hale getirilir.
- # Erimi ikolata kurabiyelerin üzerine yeteri miktarda dökülür. Çikolata sođumadan üzerine hindistancevizi serpilir.
- # Çikolatalar sertleince ikram edilir.

Not:  kurabiyenin yapımında beyaz çikolata kullanılabilir, hindistancevizi yerine de ince dvlm ceviz serpilebilir.