# ÜÇ KURABİYE

1 Paket margarin (250 gr.)
2 Su bardağı mısır nişastası
1 Adet yumurta
1 Su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı süt
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
1 Paket vanilya
Alabildiği kadar un
1 Çorba kaşığı kakao
1 Tatlı kaşığı toz zencefil
1 Tatlı kaşığı tarçın
Üzeri İçin;
1 Paket bitter çikolata (80 gr.)
1 Çorba kaşığı süt
Hindistancevizi

# Oda ısısında yumuşamış margarin çukur bir kaba konur, üzerine yumurta ve süt eklenir. Bir çırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
# Karışımın üzerine, pudra şekeri 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, yağlanmamış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. 190 derece önceden ısıtılmış fırında sade kurabiyenin rengi beyaz kalacak ölçüde pişirilir.
# Kurabiyeler soğurken, çikolata ve bir kaşık 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.
# Erimiş çikolata kurabiyelerin üzerine yeteri miktarda dökülür. Çikolata soğumadan üzerine hindistancevizi serpilir.
# Çikolatalar sertleşince ikram edilir.

Not: Üç kurabiyenin yapımında beyaz çikolata kullanılabilir, hindistancevizi yerine de ince dövülmüş ceviz serpilebilir.