

Zencefilli Ve Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

170 gr tereyagi
1 su b. toz seker
1 yumurta
1/4 su b. pekmez
3 su b. un
2 yemek k. kakao
1.5 tatli k. karbonat
2 tatli k. dovulmus zencefil
1 tutam tuz

Yapilisi

Tereyagini derin bir kasede krema haline gelinceye kadar mikserle cirpin. Azar azar sekeri ekleyerek kabarincaya kadar cirpin. Yumurtayi ekleyin. Pekmez, un, kakao, karbonat, zencefil ve tuzu da ekleyip ele yapismayan kivamli bir hamur yogurun. Uzerini orterek yarim saat buzdolabinda bekletin. Buzdolabindan aldiginiz hamurdan kalipla sekiller elde edin. Yagli kagit serdiginiz firin tepsisine aralikli olarak dizin. Onceden isitilmis 180 derece firinda 20 dk. pisirin. Firindan cikinca ilik servis yapin.