



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇİKOLATALI KURABIYE

300 gr. bitter kuvertür
100 gr. öğütülmüş fındık
100 gr. karışık meyve şekerlemesi
200 gr. badem ezmesi
4 yumurta beyazı
250 gr. şeker
50 gr. un
15 gr. baharat karışımı (tarçın, karanfil, anason, zencefil, kişniş)
20 ml. portakal suyu
1/2 tatlı kaşığı karbonat
100 gr. siyah çikolata
50 gr. sütlü çikolata
Tuz

50 gr. bitter kuvertürü ince rendeleyin. Fındığı yağsız tavada kavurun. Meyve şekerlemelerini çok ince kıyın. Badem ezmesini rendeleyin ve yumurta beyazları, şeker, bir tutam tuz ile sıcak suya oturtulmuş bir metal kabın içinde, koyu krema kıvamına gelinceye kadar mikserle 5 dakika çırpın. Kabı soğuk su dolu bir kaba koyup, karışım soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edin. Fındıkları, rende çikolatayı, meyveleri, unu, baharatı bir kaşıkla karıştırarak yumurtalara ekleyin. Karbonatı 2 tatlı kaşığı suda eritin, karışıma ekleyin, iyice karıştırıp sıkma torbasına doldurun. 2 tepsiye fırın kağıdı serin. 5-6 cm. çapında daireler sıkın. 2 saat oda sıcaklığında kurumaya bırakın. Sonra 170° C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 14-15 dakika pişirin, soğumaya bırakın. 250 gr. bitter kuvertürü ve 100 gr. siyah çikolatayı, beraber, benmaride eritin. Sütlü çikolatayı da benmaride eritin. Buzdolabı poşetine koyun, ucunu küçük kesin. 10 kurabiye'nin üst kısımlarını kuvertüre batırın, iyice süzdürün, sütlü çikolatayı spiral şeklinde sıkın, kürdan yardımıyla şekiller verin. Diğer kurabiyeleri de aynı şekilde hazırlayın.