



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FISTIKLI KURABIYE

Malzeme

- 2 adet yumurta
- 250 g Sana yağı = 1 paket
- 2 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 su bardağı damla çikolata
- 1 su bardağı iri çekilmiş yeşil fıstık
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları, sütü, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekerini, vanilyayı, kabartma tozunu ve bir miktar unu koyup parmak uçlarınız ile yoğurun. Daha sonra hamur kıvamına gelene kadar un ilave ederek kurabiye hamurunu yoğurun. Hazır hale gelen hamuru, 15 dak. buzdolabında bekletip dinlendirin.
2. Hafifçe unladığınız tezgâhta hamuru yoğurup, ortadan ikiye bölün. Ayırdığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde ayırıp yoğurunuz ve uzatınız, üzerine basıp iki parmak genişliğinde şeritler elde edin. Hamur şeridinin ortasına damla çikolata koyup, hamuru rulo yapın. Hamurun uçlarını kapatıp avuç içinde bastırıp yuvarlak hale getirin. Daha sonra hamurun bir tarafını yayvan bir tabağa koyduğunuz yeşil fıstığa bulayın.
3. Bir yüzleri fıstığa bulanmış kurabiyeleri Sıvı Sana ile yağladığınız fırın tepsisine dizin.
4. Çikolatalı fıstıklı kurabiyeleri, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.