



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE BADEMLİ ÖPÜCÜK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Bardak toz şeker
- 1,5 Bardak çekilmiş badem
- 7 Çorba Kaşığı kakao
- 2 Adet yumurta akı
- 115 gr çikolata

Çikolatalı ve bademli öpücük: Fırını 170 dereceye ayarlayın. Kuru ve temiz bir kaptaki yumurta aklarını mikserin yüksek hızında iyice çırpın. Azar azar şekeri ekleyip 3 dakika daha çırpmaya devam edin. Elenmiş kakaoyu ardından bademi ilave edin ve karıştırın. Karışımdan kaşıkla parçalar alıp yağlı kağıt üzerine aralıklı olarak dizin. Parmak uçlarınızla yuvarlak ve yukarıya doğru sivri şekil verin. 15-17 dakika pişirin ve fırından çıkartarak soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritin. İçine margarin ekleyip karıştırın. Kurabiyelerin arasına paylaştırıp birbirine yapıştırın. Çikolatalar donuncaya kadar bekletip servis yapın.