



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİ ŞERBETLİ FISTIKLI KURABİYELER

1/2 bardak seker
2 adet yumurta sarısı
1 yemek kasigi margarin
85 g eritilmiş cikolata
113 g fistic
1 adet yumurta aki
1/8 tatli kasigi vanilya
1 fiske tuz
170 g cikolata
1 bardak file fistic
1 bardak demirhindi şerbeti

Çikolatalı dolguyu hazırlamak için, 1/4 bardak seker, 1 kaşık margarin, 1 bardak demirhindi şerbetini ve 1/4 bardak suyu ufak bir sahane alın. Orta ateşte devamlı karıştırarak, sekerin erimesini sağlayın. Yumurta sarılarını benmari düzeninde iki dakika tel cirpici ile cirpin. Bu süre sonunda ılınan yumurta sarılarını mikserinizin orta hızında cirparken, bir yandan da seker surubunu üzerlerine dokun. Mikserin hızını yuksege cikartin; karisim oda sicakligina gelip, hacimleninceye kadar (yaklasik 3 dakika) cirpin. Mikser hızını yine ortaya indirin, erimis cikolatayı yumurta sarılarına katin. Sertlesmesi için 45 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Kurabiyeleri hazırlamak için, fistic ezmesi ve kalan 1/4 bardak sekeri mikserinizin kasesine alın. Kurek seklindeki cirpici ile orta hızda, karisim homojen hale gelinceye kadar cirpin. Yumurta aki, vanilya ve tuzu da ekleyin. Fırınınızı 175 dereceye ısıtın. hkurabiye hamurlarını tepsiye dizin ve pişirin. hazırladığımız çikolataya bulayın. Üzerine file fistic serpin ve servis yapın.