



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMİNO (ALMAN KURABIYESİ)

Hamur:

100 g seker pancarı şurubu,

2 yemek kaşığı süt,

75 g tereyağı,

200 g un,

1 paket kabartma tozu,

2 yemek kaşığı kakao,

1 paket vanilya,

1 tutam tuz,

50 g rendelenmiş fındık,

İçi ve üstü:

1 yemek kaşığı elenmiş pudra sekeri,

100 g badem ezmesi,

2 yemek kaşığı marmelat ya da jöle,

300 g bitter çikolata,

20 g hindistancevizi yağı.

Süs:

1 yumurtanın akı,

pudra sekeri.

Hamur: Şurubu süt ve tereyağı ile devamlı karıştırarak ısıtın ve soğumaya bırakın. Unu kabartma tozu, kakao, vanilya, tuz ve ceviz ile karıştırın, sıvıyı ilave edin ve hamur yoğurun, gerekirse biraz un katın. Hamuru kağıtlı bir tepsinin üstünde 3 mm kalınlığında açın. Tepsiyi 200 derecede 8-10 dakika pişirin.

İçi ve üstü: Masaya ince bir tabaka pudra şekeri serpin, badem ezmesini şekerin üstünde hamurun yarasına kadar açın. Pişmiş hamuru fırından çıkar çıkmaz enine kesin. Bir yarısına marmelat sürün, açılmış badem ezmesini marmeladin üstüne yayın, tekrar marmelat sürün, kalan hamuru örtün. 3 x 6 cm büyüklüğünde parçalar kesin. Çikolatayı hindistancevizi yağı ile benmaride eritin, soğumaya bırakın ve tekrar ısıtın. Domino taşlarını çikolataya batırın, bir ızgaraya alın ve süzölmeye bırakın.

Süs: Yumurta akını pudra şekeri ile karıştırın (fazla sulu olmasın!). Şekeri bir torbaya doldurun, torbanın bir köşesini kesin. Domino taşlarına nokta sayılarla süsleyin.