



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU FINDIKLI KURABIYE

Oktay Usta

250 gr. margarin
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı kırılmış fındık veya ceviz
Alabildiği kadar un
3 orba kaşığı kakao

Karıştırma kabına önce margarini alıyoruz. Parmaklarımızla biraz karıştırıyoruz. Daha sonra üzerine 2 su bardağı un, kabartma tozu, pudra şekeri, süt, yumurta ve kakao koyup karıştırıyoruz. Şu ana kadar koyduğumuz un yeterli gelmez ise hamurun ihtiyacı kadar unu yavaş yavaş ilave ediyoruz. Hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olacak. Ceviz ya da fındığı ilave edip biraz daha yoğuruyoruz. Streç filmi veya naylon torbayı kesip tezgaha yayıyoruz. Hamuru yumruk büyüklüğünde kesip önce tezgaha yuvarlıyoruz. Kestiğimiz hamuru strecin içine alıp sarıyoruz. Derin dondurucuda 1 saat bekletiyoruz. Streci çıkarıp istenilen kalınlıkta kesip 170 derecelik fırında pişiriyoruz. Soğuduktan sonra, eritilmiş çikolatayla süslüyoruz.

