



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANE DOLGULU KURABIYE

Kurabiye için:

150 g tereyağı

50 g toz şeker

2 yemek kaşığı eritilmiş çikolata

150 g un

İç dolgusu için:

50 g tereyağı

200 g pudra şekeri

1-2 damla nane esansı

1-2 damla yeşil gıda boyası

Üzeri için:

Pudra şekeri

Tereyağı ve toz şekeri geniş bir çırpma kabına alın. Bir mikser yardımı ile çırpın. Un ve eritilmiş çikolatayı ekleyip yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açın. Yuvarlak kurabiye kalıbıyla eşit parçalara kesin. Parçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

İç dolgusu için, tereyağı ve pudra şekerini çırpma kabına alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Gıda boyası ve nane esansını ekleyip karıştırın. 10 bisküvinin üzerine dolguyu sürüp kalan 10 parçayı üzerlerine kapatın. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.

