



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFGAN KURABIYESİ

180 gram margarin
100 gram Toz Şeker
175 gram Un
1 paket kakao
50 gram Mısır Gevreği
1 kaşık hindistan cevizi
yarım çay bardağı ezilmiş ceviz
150 gram Pudra Şekeri
2 kaşık kakao
1 paket vanilya
1 Yemek Kaşığı Kadar Kaynar Su

İki adet yağlı kağıt serilmiş kurabiye tepsimizi hazır hale getirelim. Bir miktar şeker ve margarinimizi orta hızda çalıştırdığımız mikserimiz ile krema kıvamına ulaşıncaya kadar çırpalım. Mikser hızını bir önceki devire dūřurerek içerisine az miktarda kakao ve biraz daha şeker ekleyerek iyice karışmalarını sağlayın. Mısır gevrekleri ve hindistancevizi karışımında ekleyelim tepsilerin üzerine hamurumuzu birer parmak gelecek şekilde keserek 20-25 parçaya ayıralım. Tahmini olarak 15 dakika kadar pişirelim. Bu pişirme işlemi bittikten sonra soğumaya bırakalım.

Üst Kaplamanın Hazırlanışı: Pudra şekerini bir kabın içine ekleyerek bir miktar kakao koyalım, daha sonrasında ise bu karışıma tercihen biraz da vanilya koyarak azar azar su ile istenilen kıvama gelmesini sağlayalım. Her kaplamanın üzerine bu karışımı sürelim.