



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALMAN ÖPÜCÜĞÜ

Yarım paket tereyağı  
3 Su bardağı fındık  
1 Su bardağı pudra şekeri  
2 Su bardağı un  
2 Paket sütsüz çikolata (160 gr. bitter çikolata)  
Üzeri İçin;  
46 Adet fındık  
2 Çorba kaşığı pudra şekeri

# Fındıklar havanda döverek ya da robottan geçirilerek toz hale getirilir.

# Yoğurma kabına toz fındıklar, pudra şekeri, oda ısısında yumuşamış tereyağı, rendelenmiş çikolata ve elenmiş un konur.

# Bütün malzemeler özleşene kadar yoğrulur. Hamur temiz bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.

# Süre sonunda hamur buzdolabından alınır, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, yuvarlanır.

# Kurabiyeler yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile dizilir, ortalarına fındık batırılır.

# Tepsi önceden ısıtılmış, 190 derece fırına verilir, 12 - 15 dakika pişirilir. (Kurabiyelerin yayılması normaldir.)

# Alman öpücükleri fırından çıkarılır, soğutulur, üzerine kağıttan kesilmiş 1 santimlik şeritler yerleştirilir ve pudra şekeri elenir.

# Kurabiyelerin üzerindeki şeritler alınır, servis tabağına dizilir, servise sunulur.

Not: Bu kurabiye Almanya'da yeni yıl kutlamaları için hazırlanır.

Bu tarif Mütevazı Lezzetler® Kurabiyeler Sayfa: 187 alınmıştır. Sevgiler

[ML®](#)

[için tıklayın](#)

## ALMAN ÖPÜCÜĞÜ

