



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMERİKAN KUKİ

Yarım kg un
165 gram oda sıcaklığında margarin
Yarım paket (1 paket 10 gram) karbonat
1 su bardağı +1 çorba kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
75 gram pirinç fındık
75 gram damla çikolata
Batırmak için:
150 gram bitter kuvertür çikolata
Üzerine:
25 gram fildişi kuvertür çikolata

Yoğurma kabına un, margarin, karbonat, toz şeker ve vanilyayı koyup, yoğurun. Pirinç fındık ve damla çikolatayı ilave edip, karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle çay tabağı büyüklüğünde açın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20 dakika pişirip, soğuması için bir kenara alın. Kuvertür bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve kurabiyelerin yarısını çikolataya batırıp, donması için yağlı kağıt üzerine koyun. Eritilmiş fildişi kuvertür çikolatayı sıkma torbasına doldurun ve kukilerin üzerine ince çizgiler halinde dekor yapın.

