



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI ÇİKOLATA PARÇACIKLI KURABIYE

1,5 su bardağı un
125 g tereyağı
1/4 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı esmer şeker
1 adet yumurta sarısı
1/3 su bardağı balkabağı püresi
1 çay kaşığı vanilya özütü
Yarım çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz tarçın
Yarım çay kaşığı toz zencefil
3/4 tatlı kaşığı karbonat
1 çay bardağı damla çikolata

Tereyağını Arçelik Ankastre Ocak'ta eritip kenara alın.

Kuru malzemeleri; un, tuz, tarçın, zencefil ve karbonatı bir kaseye alın.

Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine toz şeker, esmer şeker ve erittiğiniz tereyağını alıp çırpmaya başlayın.

Çırpmaya devam ederken yumurta sarısını da ekleyip iyice çırpın.

Ardından balkabağı püresini de ekleyip karıştırın.

Kasede birleştirdiğiniz kuru malzemeleri de karışıma ekleyin ve Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi'nde yavaş yavaş karıştırın.

Çikolata parçalarını da ekleyip yoğurun.

Hazırladığınız kurabiye hamurunun üzerini streç filmle kapatıp 1 saat Arçelik No Frost Buzdolabı'nda dinlendirin.

Hamurunuz dinlendikten sonra Arçelik Ankastre Fırın'ı 180 derecede ısıtmaya başlayın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayıp tepsiye dizin.

Tüm hamuru bitirdikten sonra kurabiyelerinizi Arçelik Ankastre Fırın'da yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

Piştirdiğiniz kurabiyeleri oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra Arçelik Telve Türk Kahve Makinesi'nde yaptığınız nefis kahve ile servis edebilirsiniz.

