



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI ÇUBUK KURABIYE

Hamur:

1 - 1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

180 g yumuşak margarin

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı bal

Üzeri için:

70 g bitter çikolata

1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu, margarin, öğütülmüş ceviz, şekerli vanilin ve balı bir kaba alın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru rulo haline getirin, streç film ile sarıp buzdolabına alın ve 20 dakika bekletin.

Süre sonunda buzdolabından alın. Ruloyu 15-20 adet ceviz büyüklüğünde hamur çıkacak şekilde kesin. Her bir hamuru 6 cm uzunluğunda rulo yapın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Soğuyan kurabiyelerin iki ucunu çikolataya batırın ve tel ızgara üzerine sıralayın. Arzuya göre hindistancevizi rendesi serpin. Çikolata donunca servis yapın.

