



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARDAKTA KAHVELİ KURABIYE

2 tatlı kaşığı Türk kahvesi
1 yemek kaşığı çekirdek kahve
3 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
3/4 çay kaşığı karbonat
225 gram oda ısısında tereyağı
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı esmer şeker
2 adet yumurta
2 çay kaşığı vanilya
Kapları yağlamak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
İçi için:
6-8 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması
Üzeri için:
8-10 adet çilek
1 yemek kaşığı çekirdek kahve
Pudra şekeri

Toz kahve, un, tuz ve karbonatı geniş bir kaba alıp karıştırın. Çikolatayı kıyın. Tereyağını mikserle 1 dakika çırpın. Ardından şekerleri ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin. Daha sonra teker teker yumurtaları ekleyip tamamen özleşene kadar iyice çırpın. Vanilya ekleyin ve çırpmaya devam edin. Üzerine kahveli karışımı, üç seferde ve mikserin en düşük devrinde karıştırarak ekleyin. Tahta bir kaşık veya spatula yardımıyla çekirdek kahve ve kıyılmış çikolatayı hamura katıp eşit olarak dağılacak şekilde karıştırın. Fırına girmeye uygun kupa veya bardakların içini tereyağı ile yağlayın. Daha sonra yarısına kadar hamur dökün. Üzerine 1 çorba kaşığı çikolatalı fındık kreması koyun. Kupalara, üzerinde 2 parmak boşluk kalacak şekilde yeniden kurabiye hamuru koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Üzerine küp doğranmış çilek ve çekirdek kahve koyun. Pudra şekeri serperek servis yapın.

