



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEZELİ KAKAOLU KURABIYE

Kakaolu kurabiye için:

100 gr. margarin

Yarım kahve fincanı sıvı yağ

1 adet Yumurta sarısı

1 Çorba kaşığı kakao

1 Çay kaşığı kabartma tozu

2 Çorba kaşığı sirke

1 Tepeleme çorba kaşığı nişasta

1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi

1 Kahve fincanı pudra şekeri

200 Gr. + 2 çorba kaşığı un

Beze için:

3 adet Yumurta akı

150 gr Şeker

Bir fiske tuz

Ara kat kreması için:

80 Gr. Çikolata

2 Çorba kaşığı krema

1 tatlı kaşığı Limon kabuğu rendesi

Önce kakaolu kurabiyeleri yapmak istiyorum. Bütün malzemelerle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapıyorum. Hazırladığım hamuru buzdolabında 15-20 dakika bekletiyorum. Daha sonra 16 eşit hamur bezesine ayırıyorum, elimle tezgâhın üzerinde yassı bir form vererek, yuvarlak bir kalıp ya da ince ağızlı bir bardak yardımıyla keserek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştiriyorum. Hamuru elinizle değil de merdane yardımıyla da açabilirsiniz, bu arada hamuru çok inceltmenizi önermem. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 220 derecedeki fırında pişiriyorum. Kakaolu kurabiyeler pişerken, 3 yumurta akı ile bir fiske tuzu mikserle önce yavaş devirde çırpıyorum, daha sonra şekeri kaşıkla ilave ederken bir taraftan da hızlı devirde çırpımaya devam ediyorum. Yumurta akları gittikçe sertleşecek ve kabı ters çevirdiğimizde, yer çekimine meydan okuyarak hiç kıpırdamayacak. Hazırladığım bu karışımı krema sıkma torbasına alıyorum. Kurabiyelerin üzerine kullanacağım bezelerin boyutlarını ayarlamak için; tepsiye serdiğim yağlı kâğıdın üzerine, kurabiyeleri keserken kullandığım kalıp ile yuvarlaklar çiziyorum. Sıkma torbasındaki beze hamurunu bu yuvarlakların içine, boşluk kalmayacak şekilde transfer ediyorum. Böylece bezeler pişmeye hazır hale geldi. Fırındaki kurabiyeler piştiğinde, onları bir kenara alıp, bezeleri koymadan önce fırının biraz ılınmasını bekliyorum. Çünkü 90 derece de pişmeleri gerekiyor. Bezeler 35-40 dakikada pişiyor, üstlerine parmağınızla dokunduğunuzda sert ise ve yağlı kâğıttan kolayca çıkıyorsa pişmiş demektir. Şimdi sıra ara katında kullandığım kremayı yapmaya geldi; çikolatayı küçük parçalara bölüp, benmarî usulü eritiyorum. Ocaktan alınca 2 çorba kaşığı da krema ilave ederek mikserle çırpıyorum. Soğuyan kurabiyelerin üzerine sürüp, biraz limon kabuğu rendesi ilavesi ile bezeyi üste yerleştiriyorum. Bütün kurabiyeleri bu şekilde bezelerle buluşturuyorum.



---

© lezzetler.com tarif no:119180 • adı:Bezeli Kakaolu Kurabiye • gönderen:halil kocabaş • indirme tarihi:05.04.2025 - 02:11