



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI TEPİ KURABİYESİ

1 paket Pakmaya Pudra Şekeri (200 gr)
100 gr tereyağı, oda ısısında yumuşamış
Yarım su bardağı Pakmaya Buğday Nişastası
2 su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 su bardağı Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Pakmaya Pudra Şekeri ile oda ısısında yumuşamış tereyağını karıştırın.

Bu karışıma Pakmaya Buğday Nişastası'nı, Pakmaya Vanilin'i ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ekleyin.

En son elenmiş unu karışıma ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru top şeklinde toparlayıp yarım saat kadar buzdolabında dinlendirin.

Hamur dinlendikten sonra buzdolabından alın, merdane ile açıp yağlı kağıt serili dikdörtgen bir fırın tepsisine yayın.

Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası'ndan teker teker, elinizle hamurun içine, tamamen gömülmeyecek şekilde batırın.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Fırından alın, henüz sıcakken bıçak yardımı ile keserek istediğiniz büyüklükte parçalar elde edin.

