



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOL ÇİKOLATALI VE YER FISTIKLI KURABIYE

- 100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
- 150 gr Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 adet yumurta
- 150 gr un
- 1 yemek kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
- Yarım paket Pakmaya Karbonat
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 tutam tuz (tercihen iri taneli deniz tuzu)
- 100 gr iri taneli yulaf ezmesi (tercihen meyveli)
- 3 yemek kaşığı Pakmaya Çikolata Sos (toz halinde)
- Üzeri için:
- 1 küçük kase yer fıstığı ezmesi
- 1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata
- 2 yemek kaşığı krema

Oda ısısında yumuşamış tereyağını, Pakmaya Pudra Şekeri ve oda ısısındaki yumurtayı krem haline gelene dek çatalla çırpın.

Ayrı bir kaptaki unu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı, Pakmaya Karbonat'ı, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, tuzu ve Pakmaya Çikolata Sos'u harmanlayın.

Tereyağlı karışıma unlu karışımı ve yulaf ezmesini ekleyin. Spatula ile karıştırın. Elde ettiğiniz kurabiye hamurunu toparlayıp üzerini kapatın ve buzdolabında yarım saat bekletin.

Fırını 170 derecede ısıtın. Buzdolabından çıkardığınız kurabiye hamurundan dondurma kaşığı yardımı ile toplar elde edip yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak (kurabiye pişerken iki katı kadar yayılacaktır) yerleştirin.

Kurabiye hamurlarını fırına yerleştirin, 20 dakika pişirin.

Pakmaya Bitter Parça Çikolata ile kremayı benzeri usulü eritin. Pişen kurabiyeler soğuyunca üzerine 1 tatlı kaşığı kadar yer fıstığı kremasından sürün.

Kurabiyelerin üzerine yer fıstığı sürdükten sonra ızgara teli üzerine alın. Üzerlerine çikolata sosunu dökün. Oda ısısında donunca servis yapın.

