



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇİKOLATALI SANDVIÇ KURABİYELER

125 gr margarin
1 bardak esmer şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
2,5 bardak un
1 paket kabartma tozu
Tuz
Ortası için:
150 gr bitter çikolata
100 gr ceviz içi
25 gr margarin

Fırını 150 dereceye ayarlayın.

Margarini ve şekerleri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Yumurta ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin.

Bir kapta un, kabartma tozu, çikolata ve tuzu karıştırıp diğer karışıma ekleyip yoğurun. Hamuru mutfak tezgahına alıp merdane ile 3 mm kalınlığında açın.

Yuvarlak kalıpla veya bir bardakla yuvarlaklar çıkarın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.

30 dakika buzdolabında beklettikten sonra pişirin.

Tel ızgara üzerine alarak soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari usulü eritip içine margarin ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Pişen kurabiyelerin yarısının üzerine eritilmiş çikolatadan sürüp cevizle batırın, kalanları üzerlerine kapatarak sandviçleri hazırlayın.