



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA DOLGULU KURABIYE

3/4 su bardağı yumuşatılmış tereyağı

Yarım su bardağı toz şeker

1/4 su bardağı esmer şeker

2 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı vanilya

1.5 su bardağı un

Dolgusu için:

Yarım su bardağı krema

1 su bardağı çikolata parçaları

Orta boy bir kaptaki tereyağını mikserle çırpıp krema haline getirin. Toz şeker ve esmer şekeri ekleyip pürüzsüz hale gelene kadar çırpmaya devam edin. Yumurta sarıları ve vanilyayı ilave edip mikserin orta hızında çırpın. Unu ekleyin ve düşük hızda iyice karışana kadar çırpın. Hamuru alüminyum folyoya sarıp buzdolabında 1 saat bekletin. Dolgusu için çikolatayı benmari usulü eritin ve kremayı ekleyin. Soğuyup donması için bekletin. Hamuru un serptiğiniz tezgaha yayıp merdane ile açın. Kurabiye kalıbıyla veya uygun bir bardakla hamurdan 5 cm'lik daireler çıkarın. Soğuyup katılaştıran çikolatadan hamurların ortalarına birer çay kaşığı paylaşın. Diğer hamurları üzerlerine kapatıp kenarlarını çatalla çizgiler yaparak bastırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip, hamurları dizin. 190 derece ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Dilerseniz pudra şeker serpip servis yapın.

