



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DOLGULU KURABİYELER

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

250 gram tereyağı

3,5 su bardağı un

3 çorba kaşığı pudra şekeri

3 çorba kaşığı yoğurt

1 paket vanilya, bir tutam tuz

Dolgu kreması için:

1 adet yumurta sarısı

7 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı nişasta

2 çorba kaşığı kakao

1,5 çorba kaşığı un

1,5 su bardağı süt

Üzeri için:

Kakao

Pudra şekeri

Öncelikle hamur için tereyağını eritin ve ılınması için kenara alın. Un ve pudra şekerini yoğurma kabına eleyin. Yoğurt, vanilya ve tuzu ekleyin. Eritilmiş tereyağını da kattıktan sonra tüm malzemeyi yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek kenara alın. Diğer taraftan dolgu kreması için, yumurta sarısı ile toz şekeri bir tencerede çırpın. Nişasta, kakao ve unu ilave edip, karıştırın. Tencereyi ocağın üstüne oturtun ve sütü yavaşça ekleyin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ilındıktan sonra soğuması için buzdolabında yarım saat bekletin. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Bir parça hamuru avucunuzun içinde daire şeklinde açın ve ortasına dolgu kremasından 1 tatlı kaşığı koyun. Hamuru kapatıp, top haline getirin. Diğer hamur parçalarını da aynı şekilde hazırlayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzerleri hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra ılınmaya bırakın. Servis tabağına alın ve üzerlerine kakao ile pudra şekeri serpin.

