



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİKOLATA DOLGULU KURABIYE

200 Gr Sana Hamurışı
3 Su Bardağı un
1 Paket vanilya
120 gr bitter çikolata
100 ml Sıvı Krema
1 Adet yumurta sarısı
1 Su Bardağı pudra şekeri

Öncelikle sıvı kremayı küçük bir cezvede ısıtalım. Kaynama noktasına gelmeden hemen önce kapatıp küçük parçalara ayrılmış çikolataları ilave edip karıştıralım. Çikolata kremanın içinde iyice eriyince soğumaya bırakalım. 3-4 saat önce yapıp buzdolabında soğutursanız çikolatalı kremanız sertleşecek ve çalışmanız daha kolaylaşacaktır. Kurabiye hamurunu hazırlamak için oda ısısında yumuşamış yağı ile şekeri mikserle iyice çırpın. Yumurta sarısı ve vanilyayı ilave ederek çırpıma devam edin. Unu ilave edip elinizle yoğurun. Yalnız bu aşamada unu azar azar ilave etmenizi öneririm. İki su bardağı unu koyduktan sonra hamurun kıvamına bakın. Elinizi kurtaramıyorsanız un ilave etmeye devam edin. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edince un eklemeyi kesin. Hamurunuzu strech filme sarın ya da buzdolabı poşetine koyarak buzdolabına kaldırın. Buzdolabında yarım saat dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Parmağınızla oyarak (içli köfte gibi) içine bir tatlı kaşığı çikolata kremasından koyup hamuru toparlayarak kapatın ve hafifçe üzerine bastırın. Ben bıçakla hafifçe bastırarak kesikler attım desen vermek için. Fırın kağıdı serilmiş tepsiye kurabiyelerinizi dizin ve 180 derecede ısıtılmış fırına koyarak pişirin. Yaklaşık 15-20 dakika sürüyor kurabiyelerin pişmesi. Ancak fırınların pişirme süresi değişkenlik gösterir bu nedenle sık sık kontrol edin. Kurabiyelerinizi hafifçe kaldırarak altına bakın eğer kızarmışsa pişmiş demektir. Dilerseniz üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.



Fotoğraf Hiç Kimse tarafından gönderildi. 05.07.2014