



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI KURABİYELER

2 adetardak yumurta sarısı
85 gram eritilmiş çikolata
1 bardak fıstık ezme halinde
1/8 tatlı kaşığı vanilya
1 adet yumurta akı
1 tutam tuz
170 gram çikolata küçük parçalarda
1 yemek kaşığı tereyağı
Süsleme için file fıstık
1/2 bardak şeker

Çikolatalı dolguyu hazırlamak için, 1/4 bardak seker ve 1/4 bardak suyu ufak bir sahana alın. Orta ateste devamlı karıştırarak, sekerin erimesini sağlayın.

Yumurta sarılarını ben mari duzeneginde iki dakika tel cirpici ile cirpin. Bu sure sonunda ilinan yumurta sarılarını mikserinizin orta hizinda cirparken, bir yandan da seker surubunu uzerlerine dokun. Mikserin hizini yuksege cikartin; karisim oda sicakligina gelip, hacimleninceye kadar (yaklasik 3 dakika) cirpin. Mikser hizini yine ortaya indirin, erimis cikolatayi yumurta sarilarina katin. Sertlesmesi için 45 dakika kadar buzdolabinda dinlendirin. Kurabiyeleri hazırlamak için, fıstık ezmesi ve kalan 1/4 bardak sekeri mikserinizin kasesine alın. Kurek seklindeki cirpici ile orta hizda, karisim homojen hale gelinceye kadar cirpin. Yumurta aki, vanilya ve tuzu da ekleyin.

Firininizi 175 C ye isitin. Kurabiye hamurunu 0,5-0,6 cm lik s1kma ucu takilmis s1kma tupune alın. Hamuru, aralarinda 2,5 cm lik mesafe birakmaya ozen gostererek, 2,5 cm lik yuvarlaklar halinde silpat veya pisirme kagidi ile kaplanmis tepsinize s1kin. Kurabiyeler sertlesip, kenarlari kizarincaya kadar (yaklasik 10 dakika) pisirin. Altlarindaki silpatla beraber izgara uzerine alip sogutun.

Kurabiyeleri buyukluklerine gore esleyin. Yaklasik 1 ila 1,5 tatli kasigi cikolatali dolgu kullanarak, eslenen kurabiyeleri birbirine yapistirin. Bir saat buzlukta dinlendirin.

Bu arada cikolatali glazuru hazirlayin. 170 g cikolatayi ben mari duzeneginde eritin. Tereyagini ekleyip, erimesini saglayin ve glazur ilinincaya kadar bekletin.

Bir catal yardimiyla, kurabiyeleri teker teker cikolatanin icinde bulundu gu kabin uzerinde tutun. Kasikla aldiginiz glazuru, kurabiye nin uzerine dokun, birakin glazurun fazlasi kaba geri dokulsun. Cikolataya kaplanmis kurabiyeleri izgaranin uzerine alın ve file bademle susleyin. Glazurun sertlesmesi için 5 dakika kadar buzdolabinda bekletin. Hava almayan kaplara tek sıra halinde dizilmis kurabiyeleri, buzdolabinda 3 güne kadar saklayabilirsiniz.