



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI BADEMLİ KURABIYE

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şeker

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

2 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı kabuksuz badem

Üzeri için:

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Un, hamur kabartma tozu ve pudra şekerini bir kaba eleyin. Tereyağı ve yumurtayı ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 3 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve tuzu ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Un karışımını ekleyin ve eliniz ile yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edince hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. 1,5 paket çikolata parçaları ve bademleri ekleyip kısa bir süre daha yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabına alın ve 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Hamuru buzdolabından alın. Kısa bir süre yoğurup 15 parçaya bölün. Her birini yuvarlayıp eliniz ile hafifçe bastırarak 5 cm çapında daire şekline getirin. Fırın tepsisine sıralayın. Bademleri uzun şeritler şeklinde kesin, kalan çikolata parçaları ile birlikte hamurların üzerine batırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

