



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI DEV KURABIYE

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

200 gram tereyağı
200 gram esmer şeker
150 gram toz şeker
2 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1/2 tatlı kaşığı karbonat
Üzeri için:
2 paket damla çikolata
1 tablet kalıp sütlü çikolata
1 tutam kaya tuzu

İlk başta 200 gram tereyağını bir tavada düşük ısıda eritin ve oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Hemen arkasından 200 gram esmer şeker ve 150 gram toz şekerini birleştiriyoruz. Oda sıcaklığına gelen tereyağı, şekerin içerisine ekleyerek mikser yardımıyla macun kıvamına gelene kadar karıştırıyoruz. Arkasından karıştırma kabının içerisine 2 adet yumurtayı ekledikten sonra kıvam akışkan olana kadar tekrar karıştırıyoruz. 2,5 su bardağı unu, vanilya ve bir tutam karbonatı ile ayrı bir kaptan harmanlayın. Elde ettiğiniz unlu karışımı yumurtalı karışıma ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice karıştırın. Son olarak hamura 2 paket damla çikolata ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra streç filmle üstünü kapatıp buzdolabında soğuyup kendini toplaması için 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru orta boy dondurma kaşığı yardımı ile fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Daha sonra 1 kalıp sütlü çikolatayı bıçak yardımı ile kesip kurabiyelerin üzerine yerleştirin. Kurabiyelerin üstlerine bir tutam kaya tuzu eklemeyi de unutmayın. Sıra geldi pişirmeye, kurabiyeleri 160 derece önceden ısıtılmış fırının en alt rafına koyup 20 dakika pişirin. Kurabiyeler fırından çıkarttıktan sonra tepside 20 dakika dinlendirin ve servis edin.

