



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇALI KURABIYE

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

Hamur:

200 g yumuşak margarin veya tereyağı

1 su bardağı esmer şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

4 - 4,5 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

1 çay bardağı iri kırılmış badem

Dolgu:

1 su bardağı kakaolu fındık kreması

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarin veya tereyağı, esmer şeker, yumurta ve şekerli vanilini çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyerek ilave edin ve iyice yoğurun. Hamura çikolata parçaları ve bademi ekleyip tekrar yoğurun.

Hamurdan cevizden daha küçük bir parça alıp elinizde yuvarlayın ve yassılaştırın. Ortasına 1 tatlı kaşığı kakaolu fındık kreması koyun. Tekrar aynı miktarda hamur alıp elinizde yassılaştırın ve fındık kremalı hamurun üzerine kapatın. Kenarlarını hafifçe bastırarak iki hamuru birbirine yapıştırın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.

