



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA RÜYASI

1 paket Sana yağı (250 gr) (oda sıcaklığında)
500 gr un (4 1/2 su bardağından 1 parmak az)
200 gr pudra şekeri (1 su bardağından 1 parmak fazla)
2 adet yumurta
1/2 paket vanilya
İçi İçin
1 paket bitter çikolata (80 gr)
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 su bardağı süt (100 ml)
Üstü İçin
Pudra şekeri

İçi İçin:

Yayvan bir tencerenin içini yarısına kadar su doldurun. İri parçalaras ayrılmış çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba koyduktan sonra tencerenin içine oturtun ve ateşe koyun. Orta ateşte arasına karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Kabı tencerenin içinden alarak ılımaya bırakın.

Bir tencereye yumurta sarısını unu ve şekeri koyun. 1/2 su bardağı süt ilave ederek iyice karıştırın. Eritilmiş çikolatayı karışıma ekleyin, kısık ateşte karışım koyulaşana kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

Kurabiye İçin:

Fırınınızı 170°C'ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Unu eleyin. Tezgaha koyarak ortası geniş havuz şeklinde açın.

Unun ortasına pudra şekeri ve Sana yağını koyun. Yağı ve şekeri krem haline gelene kadar elinizle karıştırın.

Bu karışıma yumurtaları ve vanilyayı da ekleyerek tekrar karıştırın.

Undan azar azar alarak yağlı karışıma karıştırın ve hafif yoğurarak hamur elde edin (Fazla yoğurmayın).

Hamurun üzerine nemli bir bez örterek oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru merdane ile hafif unlanmış tezgah üzerinde yarım parmak kalınlığında açın. Çay bardağı veya küçük yuvarlak bisküvi kalıbı ile keserek, yuvarlak şekiller elde edin.

Bir tane yuvarlağın içine hazırladığınız çikolatalı karışımdan bir miktar koyun. Başka bir yuvarlağı üzerine kapatın.

İnce uçlu bir çatalla hamurun kenarlarına iyice bastırarak çizgiler oluşturun ve böylelikle iki hamurun yapışmasını sağlayın (Çizgilerin boyu yarım parmak genişliğinde olmalıdır).

Bütün yuvarlakları aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine 3 parmak aralıkla dizin. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından alıp ılımaya bırakın. İlininca tepside servis tabağına alın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

Not: Kurabiye hamurlarında bütün malzemeleri koyduktan sonra elinizle hafifçe karışımı birleştirerek hamur haline getirin. Bu hamurlar börek hamuru gibi fazla yoğrulmaz.