



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

- 1 paket yumuşak margarin
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı mahlep
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yarım paket kakao
- Yeterince un
- İçi için:
- 1 adet yumurta akı
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- Sosu için:
- 1 paket kakao
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı süt

Önce çikolata sosumuzun yapılışından başlıyoruz ,küçük bir tencereye kakao un şeker ve sütü alıp çırpma teli ile iyice çırpıyoruz ve ateşe alıp kıvamı oluşana kadar pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Hamur yoğurma kabımıza margarin ve şekerini alıp şeker eriyene kadar çırpıyoruz, diğer malzemeleri de sırasıyla koyup yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamurun 4'te birine kakao ekleyip iyice yoğuruyoruz. Kakaolu hamurdan ceviz büyüklüğünde parça alıp yuvarlıyoruz ve parmağımızla içini deliyoruz. Hindistancevizi şeker ve yumurta akını bir kasede karıştırıp tatlı kaşığı ile fındık büyüklüğünde parçalar alıp hamurun içine koyup hamurumuzu kapatıp yuvarlıyoruz. Bu hamuru da sade hamurumuzdan küçük parça alıp kaplıyoruz ve yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Önceden ısınmış 200 dc fırında pişiriyoruz. Üzerlerini çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.



