



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KALP KURABIYE

Fatoş Aktaş

125 gram oda sıcaklığında bekletilmiş margarin

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 su bardağı pudra şekeri

Aldığı kadar un

Sosu için:

80 gr bitter çikolata (benmari usulü eritilmiş)

1 su bardağı çekilmiş fındık içi

Yoğurma kabımıza sos malzemeleri hariç tüm malzemeleri alıp kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında hamur açıyoruz. Kalp şekilli kalıpla kurabiye hamurumuzdan şekiller çıkartıyoruz. Yanmaz kağıt serdiğimiz tepsimize kurabiye hamurlarımızı dizip 170 derecede kontrol ederek hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz. Kurabiyelerimiz soğuduktan sonra yarısını çikolata sosa sonra da çekilmiş fındığa batırıp çikolata soslarının donmasını bekliyoruz.

