



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI AKIŞKAN KURABIYE

2 dolu su bardağı un
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
1 paket İçim Şef krema
100 gr sütlü çikolata
Kalıbı yağlamak için;
Tereyağı
Sosu için;
½ paket İçim Şef Krema
100 gr bitter çikolata

Küçük bir sos tenceresine ½ paket, 100 ml İçim Şef Kremayı koyun. Isınınca altını kapatıp 100 gr bitter çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.
2 dolu su bardağı, 360 gr unu, 1 su bardağından 1 parmak eksik, 200 gr toz şekeri, 1'er paket vanilin ve kabartma tozunu bir kasede karıştırın.
1 paket İçim Şef Kremayı ekleyip 2-3 dakika yoğurun.
100 gr sütlü çikolatayı elinizde doğrayıp, ekleyin. Çikolatalar karışana kadar yoğurun.
Ardından tereyağlanmış minik kek kalıplarına hamurdan ceviz büyüklüğünde 10 parça koparıp, ortaları çukur şekilde yerleştirin.
İçlerine, çikolata ve İçim Şef Krema ile hazırlanmış ganaj sostan 1 dolu çorba kaşığı koyun.
Bu şekilde buzdolabında 10 dakika bekletin.
Ardından üzerlerine tekrar kurabiye hamurundan kapaklar koyup kenarlarından alttaki hamura iyice yapıştırın.
Mutfak tartınız varsa alt parçalar için 45 gr, üst parçalar için 38 gr ideal olacaktır.
200 derecede altlı üstlü çalışan fırında 25-30 dakika pişirin.