



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI AY KURABIYE

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

Hamur:

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Süslemek için:

50 g bitter çikolata

Tereyağı, un, hamur kabartma tozu, pudra şekeri ve şekerli vanilini derin bir kaba alın, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 30-35 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru tezgah üzerine alın ve yoğurun. Merdane yardımı ile 0.5 cm kalınlığında açın. 6-7 cm çapındaki kurabiye kalıbı veya su bardağı yardımı ile yarım ay şeklinde kesin. Tepsiye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve kurabiyeleri süsleyin. Donuncaya kadar bekletip servis yapın.

