



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ÇATLAK KURABIYE

220 gr bitter çikolata
150 gr un
60 gr kakao
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
113 gr yumuşatılmış tereyağı
265 gr esmer şeker
2 yumurta
1 paket vanilya
75 ml süt
Üzeri için:
Pudra şeker

Çikolatayı küçük parçalara ayırıp bir kaseye alın. Kaynar su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirerek eriyinceye kadar bekleyin. Soğumaya bırakın. Kakao, un, kabartma tozu ve tuzu bir kaseye eleyerek harmanlayın. Geniş bir kasede tereyağı ile esmer şekerini mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurtalarla vanilyayı ekleyip çırpıma devam edin. Eritilmiş çikolatayı ilave edip karıştırın. Unlu karışımı ve sütü ekleyip yoğurun. Hamuru 4 parçaya ayırın. Streç folyoya sarın ve 2 saat buzdolabında bekletin. Her bir parçayı uzun rulolar haline getirin (2.5 cm kalınlığında, 40 cm uzunluğunda). Ruloları tepsiye dizip buzdolabında 30 dakika soğutun. 1 cm aralıklarla kesip elinizde yuvarlayın ve pudra şekere bulayın. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklarla dizin ve 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Servis yapın.

