



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI ÇATLAK KURABIYE

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

225 gram bitter çikolata  
125 gram tereyağı  
200 gram esmer şeker  
2 adet yumurta  
1 çay kaşığı vanilya ekstratı  
1 su bardağı un  
1 çorba kaşığı un  
2 çay kaşığı kabartma tozu  
Bir tutam tuz  
70 gram toz hindistancevizi  
2 çorba kaşığı süt  
Kurabiyeleri bulamak için:  
2 su bardağı pudra şekeri

Çikolatayı parçalayıp, benmari usulü eritin ve ılınması için bir kenara alın. Diğer tarafta oda sıcaklığındaki tereyağı ile esmer şekeri derin bir kaptaki mikserle çırparak krema haline getirin. Yumurtaları karışıma teker teker ekleyip, mikserle çırparak karışıma yedirin. Vanilya ekstratını ve eriyen çikolatayı ekleyip birbiriyle özleşene kadar karıştırın. Son olarak un, kabartma tozu, bir tutam tuz, toz hindistancevizi ve süt ekleyip iyice karıştırın. Karışımı 2 saat derin dondurucuda ya da 1 gece buzdolabında bekletip, katılaşmasını sağlayın. Katılaştıran kurabiye karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avucunuzun içinde yuvarlayın ve pudra şekeri bulayın. Pudra şekeri bulanmış kurabiyeleri yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin (kurabiyeler pişerken yayıldığından, birbirlerine yapışmaması için tepsiye aralıklı olarak konmalı). Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 12 dakika pişirin. Oda sıcaklığında bekleterek soğutun ve servis yapın.

