



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DİLİM KURABIYE

Malzemesi:

250 gr. tereyağı
150 gr. şeker
2 yumurta
2 çorba kaşığı süt.
520 gr. un
200 gr. kıyılmış badem
Üzerine sürmek için:
100 gr. parça çikolata
200 gr. badem.

Hazırlanışı:

Yumuşatılmış tereyağını, şekeri, yumurtayı, sütü ve limon kabuğu rendesini, hepsini birden karıştırın. Unu da ilave edin. Çok ince kıyılmış veya makineden geçirilmiş bademi de katın. Hamuru karıştırın. Hamuru yoğurduktan sonra bir rulo haline getirin. Üzerine nemli bir bez örterek, 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Hamuru ince dilimler halinde kesin. Yağlanmış tepsiye dizerek sıcak fırına koyun ve 15 dakika pişirin. Üzerleri kahverengi olunca fırından çıkarın.

Diğer tarafta çikolatayı bir kabın içinde eritin. Bisküvilerin üzerlerine sıcak çikolatadan biraz sürün. Bademleri ince ince kıyın. Çikolatanın üzerlerine serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.