



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI SABLE KURABİYELERİ

250 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı badem unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket vanilya
2 adet yumurta
500 gr un
25 gr kakao
2 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta

Margarini mikserin kürek ekiyle düşük hızda krem gibi olana kadar çırpın.

Şeker, badem unu, tuz, vanilya ve yumurtaları ekleyin ve düşük hızda çırpmaya devam edin.

Arada sırada spatula ile hamurun kenarlarını sıyırın ve alt üst edin.

Ununuzu 3 seferde ekleyin karışıma. Bu aşamada hamuru fazla çırpmayın. Hamurunuz yumuşak ve nemli olmalı.

Hamuru toparlayıp elinizle ikiye bölün, 26 cm lik tartlar yapacaksanız, 3 parçaya, 24 cm lik tartlar için 4 eşit parçaya ayırın.

Her ikisinin de disk şekline getirip sarın ve dolapta 4 saat dinlendirin. Kullanmayacağınız parçayı dondurucuya atabilirsiniz. Önce kakao ve unu birlikte eleyin.

Mikserinizin kürek ucunu takıp margarini yumuşak ve krem gibi olana kadar çırpın.

Önce şekeri sonra tuzu ekleyip 3 dk karıştırın.

Yumurtalardan birini ekleyip iyice çırpın.

Mikserin hızını düşürüp kuru malzemeyi hamurunuz bütünleşene kadar çırpın.

Hamuru yine fazla çırpılmamaya dikkat edin, hamur bütünleşince çırpmayı bırakın.

Fındıkları hamura ekleyin ve karıştırın.

Hamurunuzu tezgaha alıp 15x18 cm boyutunda ve 2,5 cm kalınlığında açın ve saranla sarıp dolapta dinlendirin.

Kalan yumurtayı 1 tatlı kaşığı soğuk su ile çırpın.

Dolaptan tatlı tart hamurunuzu alın ve iki eşit parçaya bölün.

Her parçayı 15x18 cm boyutunda ve 7 mm kalınlığında açın.

Tezgaha tatlı tart hamurunun birini alıp üzerine yumurtalı karışımdan sürün.

Hamurunun üzerine kakaolu hamuru koyun ve üzerine yine yumurtalı karışımdan sürün.

Hamurunun ikinci yarısında üzerine yerleştirin.

Yumurta burada yapıştırıcı görevi görecektir.

Hamurunuzu bu şekilde 4 saat dinlendirin.

Fırın tepsilerinize pişirme kağıdını serin ve fırınınızı 165 derecede ısıtın.

Tezgahınızı hafif unlayın ve hazırlanmış hamuru alın.

Çok keskin bir bıçakla dikdörtgen hamurun uzun kısmından 6 eşit parçaya bölün.

Her bir parçayı da 7 mm kalınlığında dilimlere kesin.

Dilimlenmiş kurabiyelerinizi tepsiye 1,5 cm aralarında uzaklık olacak şekilde dizin.

Kurabiyeleri önce 10 dk pişirin ve alttaki tepsiyi üste, üsttekini de alta alın.

Toplam 20-24 dk pişen kurabiyelerinizi telde soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:127168 • adı:Çikolatalı Fındıklı Sable Kurabiyeleri • gönderen:kuş • indirme tarihi:08.05.2024 - 03:37