



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HAŞHAŞLI SPİRAL KURABIYE

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

180 gr un
100 gr yumuşatılmış tereyağı
100 gr toz şeker
75 gr sütlü çikolata
75 gr beyaz çikolata
50 gr mavi haşhaş tohumu
1 yumurta
1 tutam tuz

Fırını 180 dereceye ayarlayın. çikolataları bir kaseye alıp kaynayan suyun üzerinde benmari usulü eritin. Tereyağı ve şekeri mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurta, un ve eritilmiş ılık çikolatayı ekleyin ve karıştırın. Elinizle yuvarlayıp streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Hamuru yağlı kağıt arasında 5 mm kalınlığında açın ve içine haşhaş tohumu serpin rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıdın üzerine bolca haşhaş tohumu dökün ruloyu üzerinde yuvarlayıp her yerine yapışmasını sağlayın ve 1 cm kalınlık daireler kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Piştikten sonra ızgara teli üzerine alıp soğutun.

