



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KURABIYE

60 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalara doğranmış)
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
60 gr (1/2 su bardağı) hindistancevizi
1 kahve kaşığı vanilya tozu
2 Çorba kaşığı krema
2 yumurtanın akı
kahve kaşığının ucuyla tuz

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

2 büyük fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kaba çikolata kırıklarını koyup, kabı içi yarıya kadar sıcak su dolu bir tencereye yerleştiriniz.

Tencereyi orta ateşe oturtunuz. Kaptaki çikolatayı sık sık karıştırarak eritiniz.

Tencereyi ateşten alıp kabı tencereden çıkararak, oda sıcaklığında soğumaya bırakınız.

Yumurta aklarını ve tuzu küçük bir kaptaki yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını çikolatalı karışıma katıp iyice karıştırınız.

Yağlı kağıtla kaplı tepsiye, çikolata karışımından madeni bir çorba kaşığını tepelime doldurarak eşit aralıklarla koyunuz.

Tepsiyi fırının üst katında 15-20 dakika, kurabiyeler sertleşene kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp kurabiyeleri spatulayla atınız. İyice soğuttuktan sonra servis ediniz.