



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MUHALLEBİLİ KURABIYE

- 1 paket tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 6 su bardağı un
- Muhallebisi için:
- 140 gram sütsüz çikolata
- 1 adet yumurta
- 1 bardak toz şeker
- 3 yemek kaşığı kakao
- 3 yemek kaşığı un
- 2 bardak süt
- 1 paket vanilya

Yumuşamış tereyağını sıvı yağla karıştırın. Toz şekerini ilave edin. Yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı da katıp karıştırın. Unu, azar azar ekleyerek kurabiye hamuru kıvamına getirin. Hamuru bir kenarda 20 dakika bekletin. Muhallebisi için süt, kakao ve çikolatayı ağır ateşte çikolata eriyene dek kaynatın. Küçük bir kaptan un, vanilya, toz şeker ve yumurtayı çırıp bekletmeden çikolatalı karışımın içine ekleyin. Koyu muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak pişirin. Soğuyuncaya dek mikserle çırpın. Bir süre buzdolabında bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp tezgahın üzerinde açın. İçine soğumuş muhallebiden 1 tatlı kaşığı kadar koyun. Hamuru ortaya doğru katlayarak yuvarlak top şekli verin. Birleşme yeri alta gelecek şekilde fırın tepsinde sıralayın. Üstüne yumurta sarısını sürün. 175 derece fırında 20 dakika pişirin.

