



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI NAL KURABIYE

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

150 g tereyağı
50 g bitter çikolata
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 çay bardağı yoğurt
Süslemek için:
50 g bitter çikolata

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağı ve çikolatayı bir kaba alıp benmari yöntemi ile eritin. Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, şekerli vanilin ve kakaoyu ekleyip kaşık ile karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağlı çikolatayı ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Hamurdan cevizden daha küçük parçalar alıp tezgah üzerinde rulo şeklinde uzatın. İki ucundan kıvrarak nal şekli verin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin ve kurabiyelerin üzerine çizgiler şeklinde sıkarak süsleyin.

