



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IKOLATALI SHORTBREAD

Yarım su bardağı fındık
1 su bardağı tereyağı
1/4 su bardağı tozşeker
1/4 su br esmer şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
110 gr bitter çikolata
1 fincan hindistancevizi

1/4 su bardağı hindistancevizini sos tenceresine alıp orta ateşte eritin. Ocağı kısıp 5 dakika kızdırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kalan tereyağını mikserle çırpın. Şekerleri ve vanilyayı ekleyip ırpımayaya devam edin. Kahverengi tereyağını ve unun yarısını ekleyip mikserle çırpın. Kalan un ve fındıkları ekleyip elle yoğurun.

Hamuru ikiye bölün ve her parçayı yağlı kağıt serili tezgahta 20 cm çapında açın. Çatalla üzerine delikler oluşturup tepsiye aktarın. 8 dilim oluşturup önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulü eritip her dilimin kalın tarafını çikolataya batırın. Üzerine hafif hindistancevizi ve fındık serpiştirip donuncaya kadar bekletin.

