



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI UN KURABİYESİ

125 gr tereyağı
1,5 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
2 su bardağı un
Yarım paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Tereyağını sos tenceresinde eritip bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.
Tereyağın dibinde çöken kısmı tencerenin dibinde kalacak şekilde eriyen yağ ve köpüğünü tencerenin içinden cam bir kaseye aktarın.
Kaseyi buzdolabına aktarın, iyice soğuyup katılaşıncaya kadar bekletin.
Yağ iyice katılaştıncaya buzdolabından tezgahın üzerine alın. Yağın üzerine Pakmaya Pudra Şekeri'ni yavaş yavaş ekleyerek mikser yardımı ile bembeyaz olana kadar çırpın.
Karışım iyice beyaz olunca azar azar unu ilave edin. Pütürsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.
Hamurun üzerini bir bezle örtüp oda ısısında 15-20 dakika bekletin.
Hamurdan cevizden biraz daha küçük parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Her hamurun üzerine birer tane Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası batırın.
Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

