



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YULAF LI KURABİYELER

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

Hamur:

100 g bitter çikolata

50 g tereyağı

0,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 su bardağı yulaf ezmesi

1 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 yemek kaşığı yoğurt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Süslemek için:

20 g bitter çikolata

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Çikolata ve tereyağını küçük bir kaba alın ve benmari yöntemi ile eritin. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine yulaf ezmesini ilave edin ve karıştırın.

Yumurta, toz şeker, yoğurt ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine çikolatalı karışım ve un karışımını ekleyip düşük devirde kısa bir süre çırpın. Hamurdan yarım yemek kaşığı alıp ikinci bir kaşık ile fırın tepsisine sıyırın ve üzerini düzeltmeyin. Hamurun tamamını aynı şekilde kaşıkla alarak fırın tepsisine aralıklı sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Oda sıcaklığına gelince pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesin ve kurabiyelerin üzerini süsleyin. Donuncaya kadar bekletip servis yapın.

