



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATANIN AŞKI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 5 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1,5 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 2 Paket Üzeri için:Eritilmiş çikolata
- 2 Su Bardağı nişasta

Margarin, sıvı yağ, yumurta, pudra şekeri ve nişasta mikser ile krema kıvamına gelinceye dek çırpılır. Daha sonra vanilya eklenir. Mikserle çırpma işlemi sona erince un yavaş yavaş hamura yedirilir ve bir yandan el ile yoğrulur. Hamur kıvamı kulak memesinden biraz daha sert olmalıdır. O yüzden un miktarını hamurunuzun kıvamına göre ayarlayabilirsiniz. Hamur hazır olduktan sonra istenilen kurabiye kalıplarıyla kesilir, süslemesi yapılır. önceden ısıtılmış 170 derecede 12-15 dk. kadar beyaz olarak pişirilir. Fırından çıkınca yumşak olabilir durdukça sertleşecektir. Hamurumuzun şekli bozulmaması için kabartma tozu kullanmıyoruz. Kurabiyeler soğuduktan sonra bir kenarını çikolata çikolataya batır.



Fotoğraf "Gökse" tarafından gönderildi. 08.02.2015