ÇITIR KURABİYE

https://migros.com.tr

250 gr. oda sıcaklığında tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2,5 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un

1. Karıştırma kabına yumurtaları kırın.
2. Üzerine tereyağı, nişasta ve pudra şekeri ekleyin. Elinizle karıştırın.
3. Daha sonra kabartma tozu, vanilya ve azar azar un koyun.
4. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
5. Yoğurma işlemi bittikten sonra hamurdan cevizden daha küçük parçalar kopartın. Elinizde yuvarlayın.
6. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
7. Önceden ısıtılmış 160-170 derecelik fırına verip, pişirin.
8. Kurabiyeler pişerken biraz genişleyebilir, bu nedenle aralıklı yerleştirin.
9. Kurabiyelerin rengi çok değişmediğinden dolayı pişme sırasında dikkat edin.
10. Diğer tarafta çikolatalı fındık ezmesini bir kaba alıp, benmari usulü eritin.
11. Eriyen çikolatayı ocaktan alın. Koyuluğunu açmak için sıvı yağı ekleyip, karıştırın.
12. Başka bir kaba da mısır gevreğini elinizle parçalayarak koyun.
13. Kurabiyeler piştikten sonra fırından alın. Soğumaya bırakın.
14. Kurabiyeleri önce çikolata sosuna akabinde mısır gevreğine bulayın. Servis tabağına alın.
15. Çikolatalı mısır gevrekli kurabiyeleri 1-2 saat dinlendirdikten servis edin.

© lezzetler.com tarif no:109638 • adı:Çıtır Kurabiye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.05.2024 - 22:07