



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇOCUK KALANLAR İÇİN KURABIYE

Hamur için :

- 4 Su Bardağı Buğday Unu (400g)
 - 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Karbonat
 - 1 Paket Yumuşatılmış Margarin (200g)
 - 3 Yumurta
 - 2 Su Bardağı Toz Şeker (Tercihen Rondoda Çekilmiş Esmer Şeker)
 - 2 Çay Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin
 - 1 Çay Kaşığı Tuz
 - 1 Su Bardağı Damla Çikolata Mısır Gevrekli
- İç Malzeme için :
- 1 Su Bardağı Mısır Gevreği
 - 3 Yemek Kaşığı Soğuk Tereyağı
 - Pakmaya Kakao (10g)
 - Pakmaya Pudra Şekeri (20g)
 - 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
 - 1 Çay Kaşığı Tuz

Fırınınızı önceden 175OC ayarlayıp, ısıtın.

İç malzeme için, mısır gevrekleri ve diğer malzemeyi bir karıştırma kabına alın.

Ovuşturarak yumuşak margarin ve diğer malzemeler mısır gevreklerine tamamen karıştıncaya dek karıştırın.

İç malzemeyi pişirme kağıdı serili bir tepsiye yayarak, önceden 175OC ısıtılmış fırında, 15-20 dakika iç malzeme çıtır çıtır olana dek pişirip, soğumaya bırakın. (fırını kapatmayın)

Un, hamur kabartma tozu ve karbonatı eleyerek karıştırma kabına aktarın. Üzerine tuzu da ekleyip harmanlayın.

Tereyağı ve şekeri bir çırpma kabına alıp, mikser yardımı ile krema kıvamına gelene dek yüksek devirde çırparak karıştırın.

Üzerine yumurtaları ilave ederek, karışık kabarık köpürene dek çırpmaya devam edin.

Yumurtalı karışıma, önce unlu karışımı ardından şekerli vanilini ilave edip, kurabiye hamuru kıvamını alıncaya dek kısaca yoğurun.

Hamurun içerisine mısır gevrekli iç malzeme ve damla çikolataları ekleyip, hamur kesici yardımıyla hamuru birkaç defa kesip, üstüste koyarak yoğurup, iç malzemenin homojen dağılmasını sağlayın.

Hamuru 25-30 dakika buzdolabında bekletip, cevizen biraz büyük parçalar koparın ve aralarında mesafe bırakarak pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.

Önceden 175OC ısıtılmış fırında, 15-17 dakika üzeri kızarıncaya dek pişirip, ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121517 • adı:Çocuk Kalanlar İçin Kurabiye • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:01