



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMALI KURABIYE

150 gram un
Çeyrek çay kaşığı kabartma tozu
1/8 çay kaşığı tuz
30 gram erimiş bitter çikolata
125 gram tereyağı
125 gram toz şeker
1 adet yumurta
1 adet portakal rendesi
1 paket şekerli vanilin
1 çorba kaşığı toz kakao

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın. Bir kabin içinde un, kabartma tozu, tuz ve şekerli vanilini karıştırın. Mutfak mikserinizin kabına yağ ve şekeri birlikte koyun ve çırpmaya başlayın. Çırpmaya devam ederek önce yumurtayı ardından da unlu karışımı ilave edin. Karışım hamur halini aldığı anda yarısını mikserden çıkarın ve portakal rendesini ilave ederek hamuru yoğurun. Kalan hamura erimiş çikolata ve kakaoyu ekleyin. Hazırlamış olduğunuz hamurları naylon bir torbaya koyun ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Avuç içleriniz ile şekillendirerek, her iki renkten de 6'şar adet 19 cm uzunluğunda çubuklar hazırlayın. Bunları 3'lü setler halinde her bir katın arasına yumurta beyazı sürerek dört kat dizin. Eliniz ile dikdörtgen şekli verin ve derin dondurucuya atarak 2 saat sertleşmesini bekleyin. Dolaptan çıkarın. 1,5 mm. kalınlığında dilimler kesin yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

