DEMİRHİNDİ ŞERBETLİ FISTIKLI KURABİYELER

1/2 bardak seker
2 adet yumurta sarisi
1 yemek kasigi margarin
85 g eritilmis cikolata
113 g fistik
1 adet yumurta aki
1/8 tatli kasigi vanilya
1 fiske tuz
170 g cikolata
1 bardak file fistik
1 bardak demirhindi şerbeti

Çikolatali dolguyu hazirlamak icin, 1/4 bardak seker, 1 kaşık margarin, 1 bardak dermihindi şerbetini ve 1/4 bardak suyu ufak bir sahana alin. Orta ateste devamli karistirarak, sekerin erimesini saglayin.
Yumurta sarilarini benmari duzeneginde iki dakika tel cirpici ile cirpin. Bu sure sonunda ılınan yumurta sarilarini mikserinizin orta hizinda cirparken, bir yandan da seker surubunu uzerlerine dokun. Mikserin hizini yuksege cikartin; karisim oda sicakligina gelip, hacimleninceye kadar (yaklasik 3 dakika) cirpin. Mikser hizini yine ortaya indirin, erimis cikolatayi yumurta sarilarina katin. Sertlesmesi icin 45 dakika kadar buzdolabinda dinlendirin.
Kurabiyeleri hazirlamak icin, fistik ezmesi ve kalan 1/4 bardak sekeri mikserinizin kasesine alin. Kurek seklindeki cirpici ile orta hizda, karisim homojen hale gelinceye kadar cirpin. Yumurta aki, vanilya ve tuzu da ekleyin. Fırınınızı 175 dereceye ısıtın. hkurabiye hamurlarını tepsiye dizin ve pişirin. hazırladığımız çikolataya bulayın. Üzerine file fıstık serpin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:119668 • adı:Demirhindi Şerbetli Fıstıklı Kurabiyeler • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 19:41