



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI KAYMAKLI ÇATLAK KURABIYE

125 gram margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
3 bardak un
1 kaşık kakao
3 kaşık şeker
1 kaşık yoğurt
1 tane vanilya
1 tane kabartma tozu
İç harcı için:
1 paket puding
1 paket krem şanti
2 kaşık kaymak
2 kaşık dondurma
1 bardak hindistancevizi
500 gram süt

Önce iç harcı için tencereye alıp içine pudingi krem şantiyi boşaltıp karıştırılmalı ağır ateşte kaymak dondurma ve hindistancevizi katıp pişirelim katılaştınca ocaktan alıp soğutalım
10 dakika kadar da buzdolabında tutarak katılaştırın.
Karıştırma kabına unu alın ortasını açıp margarinle karıştırın sonra diğer malzemeleri katıp karıştırarak kurabiye hamurunu hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın.
Elinizle açın ve ortasına bir tatlı kaşığı kaymaklı karışımdan koyup kapatın.
Değişik şekillerde yapabilirsiniz. ben bazısını açık bıraktım birazını kapattım
160 derecede çok kurutmadan pişirin.
Son derece lezzetli bir kurabiye

