



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELİ DONDURMALI SANDVIÇ

Kurabiye hamuru için:

1 yumurta

150 gram tereyağı

1 bardak esmer şeker

300 gram un

1 kabartma tozu

150 gram damla çikolata

Orta katı için:

600 gram vanilyalı dondurma

100 gram damla çikolata

Oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağını mikserle çırparak krema kıvamına getirip içine yumurta ve esmer şekerinizi ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Elediğiniz unu ve kabartma tozunu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Damla çikolatalarınızı ekleyip, eşit bir şekilde dağılana kadar çevirin. Hazırladığınız bu hamuru 12 eşit parçaya bölüp dondurma kepçesiyle yağlı kâğıt serdiğiniz fırına dizin. Üzerlerine bir bardakla bastırıp hafifçe yassılaştırın.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 13 dakika pişirin ve çıkarıp soğuması için bekletin. Daha sonra kurabiyeleri alıp aralarına vanilyalı dondurma koyarak sandviç şekline getirin. Dilerseniz damla çikolataya batırıp servis edin.

