



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMAS KURABIYE

225 gr oda sıcaklığında margarin

1,5 bardak pudra şekeri

2 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı krema

2 bardak un

1/2 bardak kakao

1 paket vanilya

1 tutam tuz

Üzeri için:

1 bardak toz şeker

Çikolata dolgu için:

120 gr bitter çikolata

1 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı bal

3 çorba kaşığı krema

Margarinle pudra şekerinin hafif köpürene kadar mikserle çırpın. Yumurta sarılarını ilave edin ve karıştırın. Kremayı katıp yavaşça karıştırmaya devam edin. Un, kakao, vanilya ve tuzu ekleyin. Kıvam alana kadar yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Tozşekere bulayıp tepsiye dizin. Tam ortasına baş parmağınızla oyuk açın fırında pişirin. Soğumaya bırakın. Çikolata dolgusu için margarinle çikolatayı benmari usulü eritin. Ocağın altını kapattıktan sonra bal ve kremayı ilave edip karıştırın. Karışımı sıkma torbasına doldurun ve soğuyan kurabiyelerin ortasına dökün.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.09.2021