



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI VE BİTTER PARÇA ÇİKOLATALI KURABIYE

200 gr un (1,5 su bardağı)
200 gr ince çekilmiş fındık içi
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri (3/4 su bardağı)
1 tutam tuz
150 gr tereyağı
1 yumurtanın akı
Yarım paket Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatası

Oda ısısında yumuşamış tereyağını mikserde krem haline gelene dek çırpın.

Elenmiş unu, ince çekilmiş fındık içini, Pakmaya Pudra Şekeri'ni, bir tutam tuzu, tereyağını ve yumurta sarısını hamur yoğurma kabına alın.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru strech bir folyoya sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. 2 mm kalınlığında açıp istediğiniz kurabiye kalıbı yardımı ile parçalar kesin.

Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Pakmaya Bitter Kurabiye Çikolatalarından birkaç tanesini kurabiye hamurlarına dekoratif bir şekilde elinizle bastırarak yerleştirin.

Kurabiye hamurlarını 200 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.