



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KAKAOLU KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Bardak un
- 3 Adet yumurta
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Adet vanilya
- 2 Bardak şeker
- 1 Bardak süt
- 50 gr mısır nişastası
- Aldığı kadar hindistancevizi
- 1 Adet kabartma tozu

Kurabiye için verilen malzemelerin tamamı yoğurulur.unlu zeminde yarım cm kalınlığında açılır, su bardağı yahur arzu edilen kurabiye kalıbıyla kesilir. Eğer muffin kalıplarında yapmak isterseniz, 2. fotoğrafın altındaki açıklamaya göre yapabilirsiniz. İçine koyulan hindistancevizli harcı ; yumurta aklarını mikserle yüksek devirde çırpılarak krema kıvamına getirilir.tozşeker eklenerek şeker eriyinceye kadar çırpmaya devam edilir. Son olarak hindistancevizi eklenir ve kaşıkla karıştırılarak hazırlanır. Hazırlanan karışım kurabiye kaselerinin yahut bardakla kesilen yuvarlakların üzerine sürülerek 200 c ısıtılmış fırında pişirilir. Üzeri kızarınca marshmallow parçaları üzerine yerleştirilir ve 1-2 dk daha fırında bekletilir.marshmallowlar da kızarınca fırından çıkarılan kurabiyeler, soğuyunca çikolatayla süslenerek servis yapılır.