



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVE ŞERBETLİ KURABIYE

2 adet yumurta
125 gr. margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
3/4 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
aldığı kadar un
2 su bardağı süt
2 kahve fincanı şeker
1 kahve fincanı un
1/2 paket labne peyniri
1 su bardağı sıcak su
2 yemek kaşığı nescafe
3 yemek kaşığı şeker
80 gr. beyaz çikolata
172 paket krema
1 yemek kaşığı kakao

Krema için süt, şeker ve unu karıştırarak pişirin. Birkaç dakika kaynadıktan sonra altını kapayın ılınmaya bırakın. Hamur için yumurta, sıvı yağ ve şekeri karıştırın. Şekerin erimesini sağlayın. margarin, un, kabartma tozu ve kakaoyu ilave edin. Yumuşak bir hamur yoğurun. Birden katılaşmaması için unu yavaş yavaş ekleyin. Hamuru 20 dakika dinlendirin.

Bu sırada ılınan kremaya labne peynirini ekleyerek mikser ile çırpın. Daha sonra iyice soğuması için dolapta bekletin.

Şerbet için sıcak su, nescafe ve şekeri karıştırın. Bir kenarda soğumaya bırakın.

Dinlenmiş hamurdan elinize ceviz büyüklüğünde hamur alın. Hamurun içini düzgünce oyun. İçine 1 çay kaşığı krema koyun ve ağzını büzerek kapatın. Ters çevirerek yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

180 dereceye ısınmış fırında 15-20 dakika pişirin. Kurabiyeler çatlamadan fırından alın. Sıcak kurabiyeleri soğuk şerbete batırıp çıkarın. Ve tekrar yağlı kağıt serili tepsiye, yani yerine koyun.

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Bunun için ısıya dayanıklı bir kaseyin içine çikolataları kırın. Kaseyi kaynar su dolu bir kabın içine oturtun. Çikolata iyice eriyince yarım paket kremayı ekleyin ve karıştırın.

Kurabiyelerin üzerine ikişer kaşık beyaz çikolata dökün. Veya kurabiyeleri erimiş çikolataya batırın. Yine tepsinin içinde dolapta 2 saat soğumaya bırakın.

Dolaptan aldığınız kurabiyelerin üzerine tel süzgeçle kakao serpin ve servis tabağına alarak servis edin.