



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

2 tatlı kaşığı ince çekilmiş kahve
10 ml kaynar su
150 gr tam buğday unu
15 gr mısır unu
1 yemek kaşığı kakao
225 gr tuzsuz tereyağı
50 gr pudra şekeri
Üzeri için:
50 gr beyaz çikolata
25 gr bitter çikolata

Fırını önceden 190 dereceye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kahve ve kaynar suyu bir bardağa koyun ve karıştırın. Soğuması için bir kenara alın. Un, mısır unu ve kakaoyu eleyin. Tereyağı ve pudra şekerini bir kaseye alın ve krema kıvamına gelene kadar çırpın. Sıcak suyla karıştırıp soğuttuğunuz kahve, elenmiş un, mısır unu ve kakaoyu ilave edip iyice karıştırın. Karışımı yuvarlak uçlu bir hamur torbasına doldurun. Fırın tepsisine aralarında mesafe bırakarak sıkın ve 18 parça elde edin. 10-15 dakika ya da sertleşene kadar pişirin. Kızarmamasına dikkat edin. Fırından çıkarıp bir dakika kadar fırın tepsisinde beklettikten sonra tel ızgara üzerine alıp soğutun. Sıcak su dolu bir tavanın üzerine koyduğunuz kaselerde beyaz ve bitter çikolatayı ayrı ayrı eritin. Soğuyan kurabiyeleri birbirine çok yakın olacak şekilde yağlı kağıdın üzerine yerleştirin. Bir çay kaşığıyla bir miktar beyaz çikolata alın ve kaşığı hızla soldan sağa geçirerek kurabiyelerin üzerinde çizgiler oluşturun. Beyaz çikolata bitince aynı işlemi bitter çikolatayla tekrar edin. Bitter çikolatayı beyaz çikolatayla bir açığı oluşturacak şekilde kurabiyelerin üzerinde gezdirin. Çikolatalar donduktan sonra servis yapın.

