



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KURABIYE

Milli Eğitim Bakanlığı

150 g un
50 g mısır unu
15 g kakao
225 g oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı
50 g şeker
2 tatlı kaşığı cappucino kahve
2 tatlı kaşığı kaynamış su
Süslemek için:
50 g fildişi (beyaz) çikolata
25 g bitter çikolata

Fırını, 180 dereceye ayarlayınız.
Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
Kahveye kaynamış su ekleyiniz ve kahveyi karıştırınız.
Unu ve pudra şekerini eleyiniz.
Tereyağı ve şekerini çırpıcı ile krema hâline gelinceye kadar çırpın.
Kahve, mısır unu, kakao ve unu çırpıcı ile karıştırınız.
Hamuru buzdolabında 30-40 dakika soğutunuz.
Hamura dondurma kaşığı ile şekil veriniz ve fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz.
Ayarlanmış fırında 10-15 dakika sertleşinceye kadar pişiriniz.
Fırından çıkarın ve soğumasını bekleyiniz.
Fildişi ve bitter çikolatayı benmari usulü eritiniz.
Yağlı kâğıttan yaptığınız sıkma torbasına sırasıyla erimiş çikolataları alarak bisküvilerin üzerinde ince çizgiler oluşturarak süsleyiniz.



