



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## KAJU FISTIKLI ÇİKOLATALI TATLI SANDVİÇ

1 ay bardağı pudra şekeri  
1 ay bardağı buğday nişastası  
Yarım su bardağı ince çekilmiş kaju fıstığı  
1 adet yumurta  
1 paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
100 gr. margarin  
2 su bardağı un  
Yeteri kadar krem ikolata

Oda sıcaklığındaki yağı yoğurma kabına alın. Çikolata haricindeki tüm malzemeleri katıp yoğurmaya başlayın, hamur cıvık olduysa azar azar un ilave ederek ele yapışmayacak bir hamur hazırlayın. Unu kontrollü katın.

Hamurun katı olmaması gerekiyor.

Daha sonra hamuru iki ya da üç parçaya bölün, hafif unlayarak merdane yardımıyla yarım santimden az daha ince açın. Daha sonra yuvarlak kurabiye kalıplarıyla kesin. Fırın tepsisine dizin. Artan hamuru elinizle toplayıp tekrar açın ve kalıpla tekrar kesin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın.

Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 8-10 dk. kadar fazla kızartmadan pişirin. Soğuduktan sonra kurabiye'nin tekine çikolata sürün ve diğerini üstüne kapatın.