



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAO KAPLI ÇÖREK

200 gr. margarin
250 gr un
100 gr. mısır nişastası
100 gr. pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
70 gr. dövülmüş ceviz içi
2-3 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı toz şeker

Unu, nişastayı, pudra şekerini, kabartma tozunu ve vanilyayı bir yoğurma kabına eliyoruz. Margarin ve ceviz içini de ekleyip iyice yoğuruyoruz. Bu aşamada bir kaç kaşık su ilave ederek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Yoğurduğumuz hamuru 4 parçaya bölüp, her parçayı yuvarlayarak rulo yapıyoruz. Her ruloyu streç filme sarıp derin dondurucuda 10 dakika kadar bekletiyoruz. Bu sırada genişçe bir kaba kakaoyu ve toz şekeri koyup kabı sallayarak ikisinin iyice karışmalarını sağlıyoruz. Derin dondurucuda bekleyen kurabiye rulolarının streç filmini açıp, önce her yerine fırça yardımı ile krema sürüyoruz, sonra da kakao-şeker karışımının içinde yuvarlayıp her tarafının bu karışım ile kaplanmasını sağlıyoruz. Kakao karışımına bulduğumuz ruloları tekrar streç filme sarıp bu kez buzdolabına koyup 4 saat bekletiyoruz (annem bu aşamada bir gece bekletmiş). Daha sonra buzdolabında dinlenip sertleşen hamurların streç filmlerini açıp keskin bir bıçak yardımıyla yarım santimetrelilik dilimler halinde kesiyoruz. Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizip, önceden 175C°'ye ısıtılmış fırında yaklaşık 12-15 dk. kadar pişiriyoruz.

