



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU AŞK KURABIYESİ

- 120 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 4 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 1,5 Su Bardağı un
- 3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 1 Paket çikolata

Unu, kakaoyu, pudra şekerini ve kabartma tozunu geniş bir hamur yoğurma kabına eleyelim. Ortasını elimizle açalım ve yumurtayı kuralım. Sana hamurışını (oda ısısında yumuşamış), yumurtaların üzerine ilave edelim ve unları ortaya doğru toparlayarak yoğurmaya başlayalım. Yaklaşık 5-6 dakika hamurumuz toparlanana kadar yoğuralım. 20 dakika kadar dinlendirelim. - Tezgahımızın üzerine biraz un serpiştirelim, hamurumuzu merdane ile 1 cm inceliğinde açalım. İnce açtığımız hamurumuzu kalpli kalıplar ile keselim. Fırınımızı 180 dereceye getirip ısıtalım. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kurabiyelerimizi yerleştirelim. Isıttığımız fırınımızda yaklaşık 15-20 dakika arası pişirelim. Piştikten sonra kurabiyelerimizi soğutalım. Kurabiyelerimizi benmaride çikolata eritip kurabiyelerimizi erimiş çikolataya bandırıp servis edebiliriz.



Fotoğraf "şems" tarafından gönderildi. 12.03.2015