



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

Oda sıcaklığında yumuşamış 125 gram tereyağı (8,5 yemek kaşığı kadar)

1 tane yumurta

½ su bardağından 1 parmak fazla sıvı yağı (120 ml)

1 su bardağı pudra şekeri (200 ml)

4 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2,5 su bardağı un

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su (oda sıcaklığında olmalı)

Servis için:

Hindistancevizi tozu

Islak kurabiye yapımına oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını karıştırma kabına alarak başlayalım. Ardından sıvı yağ, yumurta, pudra şekeri, kakao, vanilya ve kabartma tozunu da karıştırma kabına alalım.

Koyulan malzemeleri iyice karıştıralım.

Ardından unumuzu yavaş yavaş kontrollü bir şekilde ekleyelim.

Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edelim.

Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım ve yuvarlamaya başlayalım.

Yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsisine yuvarlanan kurabiye hamurlarını dizelim.

Fırınımızı 180 derecede önceden ısıtalım.

Isınan fırına kurabiye tepsisini yerleştirelim ve yaklaşık 20 dakika pişirelim.

Kurabiyelerin pişip pişmediğini kürdan yardımıyla anlayabilirsiniz.

Kakaolu kurabiyeler fırında pişerken şerbeti hazırlama aşamasına geçelim.

1 su bardağı su ve 1 su bardağı toz şeker tencereye alalım, karıştıralım. Ardından ocağın altını açarak kaynatma işlemine başlayalım.

Şeker eriyip şerbet kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kapatalım.

Şerbetin hızlı soğuması için başka bir kaba aktarım yapabilirsiniz.

Pişen kurabiyeler fırından çıkarılır ve ilk sıcaklığının çıkması beklenir.

Kurabiyeyi şerbete batırmanız gerektiği için şerbeti derin bir kâseye dökebilirsiniz.

Kurabiyeleri teker teker şerbete koyalım. Arkalı önlü çevirerek şerbetleyelim. Burada önemli nokta kurabiyeyi şerbette fazla tutmamaktır. Eğer fazla tutarsanız kurabiye çok fazla şerbet çeker ve yumuşar.

Şerbetlediğimiz kurabiyeleri servis tabağına koyalım.

Tüm kurabiyelere sırasıyla bu işlemi yapalım. Eğer şerbetiniz arttıysa kalan şerbeti kurabiyelerin üzerine gezdirerek dökebilirsiniz.

Kakaolu kurabiyeler şerbetini iyice çekene kadar bekleyelim.

Şerbetini çeken kurabiyeler sunum tabağına alınır. Üzerine hindistancevizi tozu serperek servis edebilirsiniz.

Not: Dilerseniz antepfıstığı tozu da kullanabilirsiniz.