



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KAR TANELERİ

Hamur Kurabiyesi:

1 ½ Çay Bardağı Buğday Unu (80g)

1 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (35g)

Tereyağ (70g)

1 Adet Yumurta

2 Çay Kaşığı Türk Kahvesi

3 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (6g)

1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)

2 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi

Bitter Çikolata (100g)

2 Yemek Kaşığı Süt Üzeri için:

1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

Fırınınızı önceden 170oC ayarlayın ve ısıtın.

Un, Pakmaya Kakao ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.

Çikolatayı, çaydanlık içerisinde 3-4 parmak kaynayan su üzerinde ben-mari* tavası veya ısıya dayanıklı bir kap içerisinde eritin ve arada karıştırarak soğutun.

Toz şekeri pekmez ile rondoda çekerek inceltin. Daha sonra tereyağı ile mikserle krema kıvamını alıncaya dek çırparak karıştırın. Üzerine yumurtayı da ekleyip 2 dakika daha çırparak karıştırın.

Unlu karışımı da ilave edip, ele yapışmayan bir kurabiye hamuru elde edinceye dek kısaca yoğurun.

Buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, Pakmaya Pudra

Şekeri'ne bulayın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin.

Önceden 170oC ısıtılmış fırında 14-15 dakika pişirin. Izgara teli üzerinde soğutup servis yapın.

