



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARA ORMAN KURABIYESİ

85 gram un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
½ çay kaşığı tuz  
455 gram bitter çikolata  
10 yemek kaşığı margarin  
6 adet yumurta  
275 gram şeker  
200 gram esmer şeker  
225 gram sütlü çikolata  
225 gram beyaz çikolata  
225 gram kurutulmuş vişne

Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kabin içerisine eleyin.  
Metal olmayan kabin içerisine doğranmış bitter çikolata ve yağı ilave edip benmari usulü çikolatayı yağ ile birlikte eritin.  
Kenara alıp soğutun.  
Mikserde şekerler ile birlikte yumurtaları 5 dakika kadar çırpın.  
Soğuyan çikolatayı bu karışıma yedin.  
Unlu malzemeyi ekleyip tekrar 10 saniye kadar karıştırın.  
Spatula veya tahta kaşık yardımı ile kurutulmuş vişneyi, sütlü ve beyaz çikolata parçalarını ilave edin.  
Hamur oldukça akışkan görünümde olacak ancak buzdolabında kendini toparlayacaktır.  
6 saat buzdolabında dinlendirin.  
Fırınınızı 190 dereceye getirin.  
Fırın tepsinize pişirme kağıdı yayıp 1 yemek kaşığı ölçüsünde hamurdan alıp tepsiye dökün.  
12-15 dakika pişirin ve tepsinin üzerinde 10 dakika kadar soğuttuktan sonra tepside alın.

