



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE BEYAZ ÇİKOLATALI KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

175 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

100 g oda sıcaklığında tereyağı

50 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı su

Dolgu:

60 g karamelize beyaz çikolata

Üzeri için:

30 g beyaz çikolata

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Tereyağı, toz şeker, şekerli vanilini ve suyu çırpma kabına alın. Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve yoğurun. Çikolatayı iri parçalara kırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve eliniz ile bastırarak yaklaşık 6 cm çapında açın. Ortalarına bir iki parça iri kırılmış çikolata koyup hamurun kenarlarını birleştirin ve elinizde yuvarlayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin. Kalan küçük parça çikolataları üst süsleme için ayırın.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Beyaz çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile ince kesin ve kurabiyelerin üzerine ince şeritler şeklinde sıkın. Kalan çikolata parçalarını küçük küplere kesin ve kurabiyelerin üzerine koyun. Çikolatalar donuncaya kadar bekletip servis yapın.

