



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ KESME KURABIYE

250 gr un un
75 gr esmer şeker
175 gr sana kase
750 ml koyulaştırılmış süt (condensed milk)
100 gr şeker
100 gr margarin
200 gr acı çikolata

Un, kakao, şeker ve margarini mutfak robotundan geçirip karışım kırıntı haline gelene kadar karıştırın. Hızını arttırıp karıştırmaya devam edin. Daha sonra karışımı hafif unlanmış bir yüzeye alıp yoğurun.

30x20 bir kalıbı yağlayın ve karışımı kalıba bastırarak yayın.

Önceden ısıtmış olduğunuz 180 °C fırında kurabiyeleri 20 dk. pişirin.

Yoğunlaştırılmış sütü (ben bulamadığım için krema kullandım), şeker ve margarini sürekli karıştırarak 15 dk. pişirin.

6. Karemeli elde ettikten sonra kurabiyelerin üzerine döküp soğumasını bekleyin.

7. Acı çikolatayı benmari usulü eritip karamelin üzerine dökün.

8. Kurabiyeler oda sıcaklığına geldikten sonra, kare şeklinde dilimleyip servis yapın.

