



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ KURABIYE

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

Hamur:

2,5 su bardağı öğütölmüş ceviz

3 su bardağı öğütölmüş fındık

3 yumurta akı

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

2 - 3 yemek kaşığı un

Karamel sos:

1 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı krema

Süslemek için:

25 - 30 adet fındık

Fırın tepsisini pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Öğütölmüş ceviz, fındık, yumurta akı ve toz şekerini derin bir kaba alın ve iyice yoğurun. Kakao ve unu ilave edip hamur haline gelinceye yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Parmağınızla basarak ortalarında çukurlar oluşturun. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Toz şekerini çelik bir tavaya alın ve kısık ateşte karıştırmadan eritin. Şekerin tamamı eriyip karamel rengi olduğunda ocaktan alın. Kremayı ilave edin ve pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak soğutun.

Servisten önce kurabiyelerdeki boşluklara karamel doldurun ve birer adet fındık koyun.

