



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ÇİKOLATALI KURABIYE

2 yumurta akı
4 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı süt
Kreması için:
1 çay bardağı hindistancevizi
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya

Derin bir kabın içinde yumurta akı ve kakaoyu çırpın. İçine kakao ve un ekleyip üzerine de sütü katın. Son olarak kabartma tozu da ekleyin. Yağlanmış kalıba dökün. Bir tencerede süt, şeker, nişastayı koyu kıvamda pişirin. Bu sosu da kakaolu kurabiye harcının üzerine dökün. Hindistancevizlerini serpin. 180 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp soğumaya bırakın.