



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYELİ ÇİKOLATALI KURABIYE

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

2 su bardağı Hasata Derinkuyu Kuru Fasulyesi
5.5 (beş buçuk) çay bardağı yulaf unu
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1.5 (bir buçuk) çay bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1.5 (bir buçuk) çay bardağı damla çikolata

Hasata Derinkuyu Fasulyesini kaseye alın.

Üzerini geçecek kadar soğuk su ekleyip 1 gece bekletin.

Ertesi günü yıkayıp suyunu süzün. Düdüklü tencereye alın.

Üzerine 3.5 su bardağı su ekleyip düdüğünü kapattıktan sonra 20 dk (iyice yumuşayana kadar) haşlayın.

Haşladığınız kuru fasulyeyi tencereden alıp süzün.

Süzdüğünüz fasulye soğuduktan sonra mutfak robotuna alın.

Üzerine yumurta ve ayçiçek yağı ekleyip pürüzsüz olana dek çekin.

Hazırladığınız karışımı derin bir kaseye alın. Üzerine yulaf unu, esmer şeker ve kabartma tozu ekleyip spatula ile karıştırın.

Damla çikolatayı ekleyip karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın.

Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine kurabiyeleri dizin. Önceden ısıtılmış 180° derecelik fırında 20-25 dk kızarıncaya kadar pişirin.

Soğuduktan sonra tepside alıp servise sunun.

Not: Hamurun kıvamının bozulmaması için kuru fasulyeyi mutlaka iyice süzün ve soğutun. Bardak ölçüleri değişebilir, hamur hafif elinize yapışan bir kıvamda olmalıdır. Şekil verirken hamur elinize fazla yapışıyorsa çok hafif bir şekilde elinizi yağlayabilirsiniz.

