



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEW YORK (LEVAİN) KURABIYE

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

Hamur:

150 g bitter çikolata

2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tutam Dr. Oetker Karbonat

1 tutam tuz

175 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı esmer şeker

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Çikolatayı bıçak ile iri parçalara kesin. Un, hamur kabartma tozu, karbonat ve tuzu kaşık ile karıştırıp eleyin. Tereyağı ve esmer şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Üzerine yumurtaları teker teker ekleyerek her birini 30 saniye çırpın. Şekerli vanilin ve hazırladığınız un karışımını ekleyip mikserin orta devrinde malzemeler karışincaya kadar 1-2 dakika karıştırın. Üzerine hazırladığınız çikolata ve cevizleri ekleyip kaşık veya spatula ile iyice karıştırın. Üzerini streç film ile kapatıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

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

Turbo pişirme: 200 °C

Hamuru buzdolabından çıkarın. Kaşık veya eliniz ile mandalina büyüklüğünde parçalar alıp fırın tepsisine üzerlerine bastırmadan top şeklinde aralıklı koyun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 11 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alıp tel ızgara üzerine alın. İçinden erimiş çikolataların akmasını isterseniz ılık halde servis yapın veya soğutun.

