



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMALLOWLU ÇİKOLATALI KURABIYE

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

75 gr un
50 gr tam buğday unu
1 tutam tuz
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı karbonat
1/2 tatlı kaşığı tarçın
75 gr tereyağı
75 gr esmer şeker
2 yumurta
20 büyük marshmallow
500 gr bitter çikolata

Fırını 175 derecede ısıtın (alt-üst ısıtma). Un, tam buğday unu, tuz, kabartma tozu, karbonat ve tarçını karıştırın. Bir kasede tereyağını şekerle birlikte krema kıvamında çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve karıştırın. Un karışımını ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan yemek kaşığıyla parçalar alın ve aralıklı olarak (hamur yayılacaktır) yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Fırında 6-8 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Kurabiyeler pişerken marshmallowları enine ikiye bölün. Kurabiyeleri fırından çıkarın ve marshmallowları üzerine yerleştirin. Fırında iki dakika yumuşatın. Fırından alın ve marshmallowları spatulayla bastırın. Tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

Çikolatayı doğrayıp benmari usulü eritin ve ılınmaya bırakın. Kurabiyeleri çikolataya batırın. Bunun için çatal kullanabilirsiniz. Kurabiyelerin tamamını çikolatayla kaplayın ve tel ızgara veya yağlı kağıt üzerinde kurumaya bırakın.

