



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MARSHMELLOW VE ÇİKOLATA SOSLU KURABIYE

80 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
130 gr esmer toz şeker
1 adet yumurta (oda sıcaklığında)
200 gr un
1 yemek kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
Yarım paket Pakmaya Karbonat
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 tutam tuz (tercihen iri taneli deniz tuzu)
30 gr ince çekilmiş badem
Üzeri için:
1 paket Pakmaya Sütü Parça Çikolata
2 yemek kaşığı krema
10 adet hazır marshmallow

Oda ısısında yumuşamış tereyağı ile esmer toz şekerini birkaç dakika çırpın.

Yumurtayı ve vanilyayı ilave edip birkaç dakika daha çırpın.

Ayrı bir kaptan elenmiş unu, badem ununu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu, Pakmaya Mısır Nişastasını, Pakmaya Karbonatı, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, bir tutam tuzu harmanlayın.

Unlu karışımı yumurtalı karışıma azar azar dökerek ilave edin. Bu süreçte de hamuru çok fazla yoğurmadan malzemeleri birbirine yedirin.

Kurabiye hamurlarını dondurma kaşığı yardımı ile hamurdan top şeklinde parçalar koparıp aralıklı olarak yağlı kağıdın üzerine yerleştirin.

Her hamurun arasında 3-4 parmak boşluk bırakın ki pişerken yayılacağından diğer hamurlarla temas etmesin.

Hamurları yağlı kağıda yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 12 dakika pişirin. Pişirme sırasında kurabiyeler yayıldığında fırının kapağını açın, marshmallow parçalarını yarı pişmiş kurabiyelerin üzerine yerleştirin. Kalan süreyi tamamlayın.

Tepsiyi fırından alın, yarım saat boyunca oda ısısında el değdirmeden soğumaya bırakın.

Üzeri için isteğe göre üzerine Pakmaya Sütü Parça Çikolata ile kremayı benmari usulü eritip dekoratif olacak şekilde dökebilirsiniz.



