



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN ÇİKOLATALI ÇATAL KURABIYE

70 gr. toz şeker
75 gr. toz badem
2 yemek kaşığı kakao
125 gr. küp doğranmış soğuk margarin
1 adet orta boy yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya esansı
300 gr milföy hamuru (donuksa çözülmüş)
1 adet yumurta akı ve sarısı ayrılmış

Çikolatalı hamur için; un, şeker, badem ve kakaoyu bir mutfak tezgahına tepe oluşturacak şekilde koyun. Margarin kuru malzemelerin üzerine parça parça yerleştirin. Bir bıçak yardımı ile margarin unlu karışımın içine yedirin. Karışımın ortasında bir havuz açın, yumurta ile vanilyayı havuza koyun. Ellerinizi sert bir hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru elinizde yassılaştırıp şeffaf folyoya sarın. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Fırınınızı 200 derecede ısıtın. İki adet fırın tepsisinin içine yağlı kağıt serin. Mutfak tezgahınızın üzerine un serpiştirin. Milföy hamurunu 3 mm. kalınlığında açın. Hamuru keserek uzun kenarı 12 cm. olan dikdörtgenler oluşturun. Çikolatalı hamuru da aynı kalınlıkta açın ve onu da aynı ebatta dikdörtgenler halinde kesin. Yumurta akını bir çatal ile çırpın. Milföy hamurundan kestiğiniz parçaların üzerine bir fırça ile sürün. Çikolata hamurlu olanların üzerine yerleştirin. Yapışmaları için hafifçe bastırın. Dikdörtgenleri 1.5 cm. eninde şeritler oluşturacak şekilde kesin. Şeritlerin iki ucunu biraz geriden birleştirerek halka şeklini verin. Sonra da uçları halkanın tam karşı tarafına önlü arkalı yapıştırın.

Aralarında 5 cm. boşluk bırakarak tepsilere dizin.

Yumurta sarısını çırpın, bir fırça ile hamurların üzerine sürün. Tepsileri fırına verin, altın rengini alana dek yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Servisten önce tel ızgara üzerine alarak soğumaları için bekletin.

