



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

250 g oda sıcaklığında tereyağı ya da margarin
2 yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2.5 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
400 g krem çikolata
3 yemek kaşığı sıvı yağ
150 g mısır gevreği

Derin bir kabin içinde tereyağını, yumurtaları, pudra şekerini, nişastayı ve vanilyayı ilave ederek yoğurun. Ardından kabartma tozu ve unu yavaş yavaş karışıma eleyerek ilave edin ve ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak yuvarlayın ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Çikolata ezmesini ısıya dayanıklı cam bir kabin içerisine dökün. Üzerine 3 yemek kaşığı sıvı yağ ilave ederek benmari usulü eritin. Mısır gevreklerini çok ufalanmayacak şekilde rondodan geçirin ve bir tabağa alın. Pişen kurabiyeleri ilk önce erittiğiniz ılık çikolata ezmesine batırın. Ardından mısır gevreklerine bulayıp servis tabağına dizin. Soğuduktan sonra servis yapın.

