



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR GEVREKLİ KURABIYE

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

Yarım paket tereyağı (oda sıcaklığında)  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
3 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı mısır nişastası  
2 su bardağı kadar un  
Üzeri için:  
400 gram çikolata  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Kahvaltılık mısır gevreği

Tereyağı, sıvı yağ, yumurta ve pudra şekerini iyice karıştırın.  
Ardından 4 su bardağı mısır nişastası ve kabartma tozunu ekleyerek yoğurmaya başlayın.  
Yavaş yavaş un ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.  
Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elinizde yuvarlayın.  
Hafif yağlanmış tepsiye dizin.  
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında altı hafif pembeleşene kadar pişirin.  
Üzerini kızartmamaya dikkat edin.  
Fırından çıkardığınız kurabiyeler ılınırken çikolatayı benmari usulü eritin.  
Sıvı yağ ilave edip homojen kıvama gelene kadar karıştırın.  
Mısır gevreklerini elinizle hafif parçalar halinde kırın.  
İlınan kurabiyeyi ilk çikolataya ardından mısır gevreğine bulayıp servis tabağına alın.  
1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis edin.

Not: Kullandığınız malzemelerin oda ısısında olması gerekmektedir. Unu yavaş yavaş kontrollü bir şekilde ilave etmeli ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde etmelisiniz. Kurabiyelerinizin yayılmasını istemiyorsanız aksi belirtilmediği sürece önceden ısıtılmış fırında pişirmelisiniz. Kurabiyelerinizi yaptıktan sonra çikolataya bulamadan saklama kabına koyarak dolapta saklayabilir ve bir sonraki günde çikolataya bulayabilirsiniz.



