



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

150 gram mısır gevreği
125 gram tereyağı
200 gram kakaolu fındık kreması
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
½ su bardağı pudra şekeri
2,5 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Tereyağını yumuşaması için oda ısısında bekletin. Derin bir kasede tereyağı, yumurta, pudra şekeri, nişasta ve vanilyayı karıştırın. Kabartma tozunu ve azar azar unu ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Kurabiye hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Isıya dayanıklı bir kaptaki kakaolu fındık kremasına sıvı yağı ilave edin ve karışımı benmari usulü eritin. Mısır gevreklerini fazla inceltmeden kırıklayın. Pişen kurabiyeleri önce çikolataya ardından mısır gevreğine bulayın. Soğuduktan sonra servis yapın.

