



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KURABIYE

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
6 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
Muhallebisi için:
3 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı hindistancevizi

Yumurta sarısı ve şekeri çırpıp tencereye alın. Un ve süt ekleyip karıştırarak pişirin. Muhallebi kaynamaya başlayınca Hindistan cevizi, vanilya ve 1 yemek kaşığı tereyağı koyun. Yağ eriyene kadar kaynatın. Hazırladığınız karışımı mikserle alıp soğuyana kadar çırpın. Bir süre buzdolabında bekletin.

Yumuşamış tereyağı, kakao, sıvı yağ, toz şeker, yoğurt, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur tutun. Hamuru 20 dakika bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımıyla açın.

Açtığınız hamurun içine, 1 tatlı kaşığı kadar muhallebi koyup hamuru top haline getirin. Hamurun birleşme kısmı tepsiye gelecek şekilde dizin. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

