



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAPOLİTEN KURABIYE

<https://www.temizliknerahat.com>

225 gr margarin
280 gr toz şeker
1 yumurta
1 1/2 çay kaşığı vanilya
1/2 çay kaşığı tuz
250 gr un (elenmiş)
1 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
28 gr bitter çikolata (eritilmiş)
50 gr ceviz
1-2 damla kırmızı gıda boyası (Ben 1 tatlı kaşığı vişne suyu kullandım.)
1/2 tatlı kaşığı hindistancevizi

Yağ ve şeker, şeker iyice eriyinceye kadar mikser ile karıştırılır. Hazırlanan karışıma yumurta eklenip iyice yedirilir. Un, tuz, vanilya, kabartma tozu ilave edilir. Hamur 3 kısma ayrılır. Birinci kısma hindistancevizi, ikinci kısma vişne suyu, üçüncü kısma benmari usulü eritilmiş çikolata ve ceviz ilave edilir. Kaşık yardımı ile ilk önce hindistan cevizli karışım, aliminyum kaplı dikdörtgen kalıba yerleştirilir ve üstü düzleştirilir. Sırası ile vişne ve çikolatalı hamur, bu hamurun üstüne yerleştirilir. Buzdolabında en az 24 saat, en fazla 2 gün bekletilir. Süre sonunda yaklaşık yarım santim olacak şekilde, keskin bir bıçakla dilimlenir. Fansız 175 derecede ön ısıtma yapılan fırında 12 dk pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılıp soğuması için ızgaraya alınır.