



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NUSSECKEN

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

Kurabiye Hamuru:

250 gram un

125 gram tereyağı (veya margarin)

75 gram toz şeker

1 paket vanilin şeker veya vanilya özütü

1 yumurta

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Kurabiye Üzeri:

200 gram fındık veya ceviz (iri çekilmiş)

200 gram reçel (örneğin, kayısı veya kırmızı erik reçeli)

200 gram çikolata kaplama veya eritilmiş çikolata

Öncelikle fırını 180 dereceye ısıtın ve fırın tepsisini yağlayın veya yağlı kağıt ile kaplayın.

Bir karıştırma kabında un, toz şeker ve vanilin şekerini karıştırın. Ardından tereyağı veya margarini ekleyin ve malzemeleri iyice karıştırın.

Yumurtayı ekleyin ve kabartma tozunu da serpin. Hamuru yoğurarak bir top haline getirin ve buzdolabında yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp merdane ile yaklaşık 1 cm kalınlığında bir dikdörtgen şekli verin. Hamuru tepsinin dibine yerleştirin ve fırında altın rengi olana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Fırından çıkan kurabiye tabanını soğumaya bırakın. Ardından reçelini yayın ve üzerine çekilmiş fındık veya ceviz serpin.

Kurabiyeyi dört eşit kareye kesin ve her bir kareyi üçgenlere bölün.

Çikolatayı benmari usulü eritin veya çikolata kaplama kullanın ve her üçgenin bir kenarını çikolataya batırın.

Çikolatalı kenarı kurabiyenin diğer tarafına yerleştirin ve çikolata sertleşene kadar bekleyin.

Nussecken, çikolata katmanı sertleştikten sonra servis edilmeye hazır.

