



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİRİN DÜĞMELER

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

200 g tereyağı

2 yumurta sarısı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı süt

Üzeri için:

70 g bitter çikolata

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Üzerine küp şeklinde kesilmiş tereyağını, yumurta sarılarını, pudra şekeri, şekerli vanilin ve sütü ilave edip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika karıştırın. Karışımı eliniz ile iyice yoğurup buzdolabında 30 dakika bekletin. Süre sonunda hamuru 2 eşit parçaya bölün. Her birini 15-20 cm uzunluğunda rulo yapın ve dondurucuda 30 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamurları dondurucudan çıkarıp bıçak ile 0,5 cm kalınlığında dilimleyin, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin ve kurabiyeleri süsleyin. Çikolatalar donunca servis yapın.

