



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH BEYAZ ÇİKOLATALI BAYRAM KURABİYESİ

Kurabiye için:

2.5-3 su bardağı un

125 gr sana margarin

1 su bardağı + 3 yemek kaşığı şeker

1 adet yumurta(hafşfçe çırpılmış)

2 yemek kaşığı süt

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1/4 çay kaşığı tuz

1 paket Vanilya

1 adet limon veya portakal kabuğu

Süslemek için:

100 gr beyaz çikolata

100 gr bitter çikolata

100 gr sütlü çikolata

Kuru meyveler

Dolgulu olanların içine:

Karamelli çikolata parçaları

Un, kabartma tozu, tuzu bir kaptaki karıştırın. Aynı bir kaptaki yumuşak tereyağı ve şekeri krema kıvamına alana kadar çırpın. Yumurtayı ve vanilyayı mikser çalışırken tereyağı ve şeker karışımına ekleyin. İyice karıştıktan sonra unlu karışımı ekleyip karıştırın. Gerekirse yoğurun veya mikserin katı hamur ucunu kullanın. (makinanıza bağlı, ben hiç uç değiştirmeden çırpığım aparatla hamuru da karıştırabiliyorum.)

Elde ettiğiniz hamuru düz bir yüzeye alın ve oklava veya merdane yardımı ile yarım cm kalınlığında açın ve dilediğiniz şekilde kesin. Kurabiye kalıpları kullanabileceğiniz gibi bıçakla kareler de kesebilirsiniz. Ben daire şeklindeki kurabiyeleri çay bardağı ağız ile kestim.

Dolgulular için, ceviz büyüğünde hamuru avucunuz içinde açın ve içine çikolata parçalarını ekleyip hamuru kapatın ve yuvarlayın. Daha sonra üst kısmından hafif bastırarak şekillendirin.

Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.

170C fırında 10 dakika pişirin. Hamurun kızarmaması gerek unutmayın. Fırından çıkınca yumuşak dursa da katılaşıyor.

Çikolataları benmari usulü eritin. Dilerseniz bitter ve sütlüyü aynı kaptaki eritip karıştırabilirsiniz.

Kurabiyeler soğuduktan sonra erimiş çikolatalar ve kuru meyvelerle süsleyin.

2 renkli kurabiyeler için, kurabiyelerin bir tarafını beyaz çikolataya batırıp, yağlı kağıt serilmiş tepside buzdolabında soğutun. Daha sonra çikolatalı taraflarına fazla değmeden diğer yarısını siyah çikolata ile kaplayın ve soğumaya bırakın.

Beyaz ve açık kahve çikolatalı kurabiyelerdeki açık kahve kısma çok az normal çikolata karıştırarak yaptım. Aynı karışımı dolgulu kurabiyeleri süslemek için de kullandım.

Damlattığınız çikolatalara kürdan yardımı ile şekil verebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:135856 • adı:Siyah Beyaz Çikolatalı Bayram Kurabiyesi • gönderen:Fethiye Gürman • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:21