



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH BEYAZ ÇİKOLATALI KURABIYE

- 100 g Oda sıcaklığında tereyağı
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Dövmüş Ceviz
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket paket beyaz ve bitter grazül çikolata

Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Yumurta ve şekeri derin bir kaptaki mikser ile beyazlaşana kadar çırpalım. Oda sıcaklığında tereyağı, un, vanilya kabartma tozu ve dövülmüş ceviz ilave edip, bu defa kaşık ile karıştıralım. Yumuşak kıvamlı hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp elimizle yuvarladıktan sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Kurabiyeleri 10 dakika kadar pişirdikten sonra soğumaya bırakalım. Bu arada hazır grazül çikolatayı veya beyaz ve bitter olmak üzere iki paket çikolatayı benmari usulü eritem. Kurabiyeleri erittiğimiz çikolatalara batırıp, başka bir tabakta soğuttuktan sonra asıl servis tabağına alalım.

