



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## VAN STAPELE (HOLLANDA)

- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 125 gram tereyağı (yumuşak)
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı (1 yemek kaşığı eksik) un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 paket sütlü çikolata
- 2 paket beyaz çikolata

Esmer şeker, beyaz toz şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağını geniş bir kabın içine alın. Bir mikserle karışımın rengi hafif açılıp krema kıvamına gelene kadar yaklaşık 3-4 dakika boyunca çırpın. Ardından yumurtayı ekleyin ve 1 dakika kadar daha çırpın, böylece yumurta karışıma iyice yedirilmiş olsun. Başka bir kaptan un, kakao, karbonat ve tuzu karıştırın. Bu kuru karışımı tereyağlı karışıma ekleyin ve bir spatula veya tahta kaşık yardımıyla iyice karıştırın. Daha sonra, küçük parçalara doğradığınız sütlü çikolatayı da ekleyin ve hamuru 10 dakika kadar buzdolabında dinlenmeye bırakın. Hamuru 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı ikiye ayırarak elinizle hafifçe düzleştirin. Ortasına bir beyaz çikolata parçası yerleştirin ve üzerini kapatarak dikkatlice yuvarlayın. Tüm kurabiyeleri bu şekilde şekillendirdikten sonra, bir fırın tepsinine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, kurabiyeleri yaklaşık 14 dakika pişirin. Fırından çıkan tepsiyi dokunmadan 5-10 dakika soğumaya bırakın. İsterseniz sıcak olarak, isterseniz soğuduktan sonra afiyetle tüketin!

