

Bitterli Kurabiye

Malzemeler

150 gr. tereyagi

Bir su bardagindan iki yemek kasigi eksik pudra sekeri

1 yumurta

Yarim su bardagina yakin toz badem

Yarim cay kasigi vanilya

Bir fiske tuz

Alabildigi kadar un(iki su bardagindan biraz fazla)

150 gr. bitter cikolata

Yapilisi

Bitter cikolatayi benmari usulu eritin. Ilimasi icin kenara alin.

Yogurma kabina oda sicakligindaki tereyagi, pudra sekeri, tuz ve vanilyayi koyup karistirin.

Yumurtayi ekleyin.

Eritip iltiginiz cikolatayi da ekleyin.

Toz badem ve unu da ilave edip ele yapismayacak bir hamur elde edin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip elinizde yuvarlayin ve yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

Onceden isitilmis 170 derecelik firinda yaklasik 10 - 12 dk. pisirin. (Sure sonunda kurabiyeleriniz hala yumusak olacak. Unutmayin ki, kurabiye ciktikten sonra da sertlesir.

O yuzden de pisme aninda tamamen sertlesmesini beklemeyin.AFIYET OLSUN...