

Cikolata Dolgulu Kurabiye

Malzemeler

1 paket terem yag
yarim cay bardagi siviya
1 su bardagi pudra sekeri
2 corba kasigi findik ezmesi fiskobirlik
2 corba kasigi findik unu(buyuk marketlerde var)
1 yumurta sarisi
3,5 su bardagi un elenmis
1 paket vanilya
1paket kabartma tozu

Ici icin:

1 kase nutella ve 1 kase iri dovulmus findik icini iyice karistiralim

Uzeri icin:

1 yumurta aki
1 kase iri findik kirigi
bolca pudra sekeri

Yapilisi

Cukur bir kaba kati yag, siviya, pudra sekeri ve findik ezmesini katip catalla iyice karistiralim.

Elenmis un, kabartma tozu, findik unu ve vanilyayı ilave edip elimizle yoguralım kulak memesi yumasakligında bir hamur elde edelim...

Elimizle yumurta buyuklugunde parcalara bolelim. Normalde 30 adet cikiyor benim misafirim buyuk sevdigi icin ben bu sefer iri yaptim 24 adet cikti...

Hamurlari avcumuzun icinde yuvarlak acalim icine tatli kasigiyla findikli nutella koyup sekil verelim.

Hamuru once yumurta akina sonra iri kirlmis findiga batirip yagli kagit serilmis ve az yag surulmus firin tepsisine kurabiyelerimizi dizelim.

Onceden isitilmis 170 dere firinda 25 dakika kadar pisirelim.

Soguduktan sonra uzerine suzgecle pudra sekeri serpip cay esiliginde servise sunalim.