

Cikolatali Dev Kurabiye

Malzemeler

- 2 bardak un
- 1 tatli kasigi karbonat
- 170 gr tereyagi (oda sicakliginda)
- 1 bardak tozseker
- 3/4 bardak kahverengi seker
- 2 yumurta
- biraz tuz
- 1 tatli kasigi vanilya ekstresi
- 1 bardak karisik findik -badem-fistik-ceviz (buyuk taneli kirlmis)
- 1 buyuk yada 2 kucuk paket damla cikolata veya 200 gr bitter cikolata (dogranmis)

Yapilisi

Ilk olarak firininizi 180 dereceye ayarlayin. Derin bir kapta un, karbonat ve tuzu karistirin. Daha sonra baska bir kapta tereyagi ve sekerleri mikserle cirpin, icine yumurtalari ve vanilya ekstresini koyup tekrar cirpin. Bu karisima unlu karisimi katin ve tekrar mikserle cirpin. Hepsi tam anlamiyla karistiginda icine findiklari ve cikolatalari katin (damla cikolatanin birazini saklayin) ve yapismaz spatula ile karistirin. Firin tepsilerinize yagli kagit serin, her tepsiye en fazla 4 adet , birbirine ve tepsinin kenarlarina degmeyecek sekilde birer yemek kasigi bu bulamactan koyun. Asagi yukari 12 adet cikiyor, yani 3 tepsi hazirlayacaksiniz. Her bir tepsiyi firina 15 dakikaligina verin. Bu arada uzerleri biraz kitirlasmaya baslayinca her bir kurabiyenin ustune damla cikolatalardan yerlestirin ve tekrar firina koyun. 15 dakikayi gecirmeyin. Kurabiyeler olunca once biraz tepside sonrada (eger dayanabilirseniz) soguk bir satiha alarak sogutun. Afiyet olsun.