

Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

1.5 su b. un

100 gram bitter cikolata

75 gram tereyagi

2 yumurta

1 paket vanilya

100 gram cekilmis ceviz ici

1.5 cay b. tozseker

1 tutam tuz

Uzeri icin:

100 gram cikolata

1 corba k. antep fistigi

Yapilisi

Unu hamur yogurma kabina eleyin. Vanilyayi ekleyip harmanlayin. Ortasini havuz seklinde acin. Cikolatayi rendeleyin.

Oda sicakliginda yumusatilmis tereyagi, 2 yumurta, toz seker, tuz, cikolata ve cevizi ekleyip puruzsuz bir hamur elde edinceye kadar yogurun. Hamuru 10 dk. dinlendirin.

Malzemeden ceviz buyuklugunde parcalar koparip elinizle yuvarlayin. Hazirladiginiz hamur toplarini yaglanmis firin tepsisine araliklarla dizin. Onceden isitilmis 200 derecede 10 dk. pisirin. Isiyi 175 dereceye indirip 10 dk. daha pisirin ve tepsiyi firindan alin.

Cikolatayi benmari usulu eritin. Kurabiyeleri erimis cikolataya bulayip tel izgara uzerine alin. Cikolatasi donduktan sonra bir tabaga yerlestirip buzdolabinda yarim saat bekletin. Antep fistigi ile susleyip servis yapin.