

Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

3/4 su bardagi un

1/2 su bardagi sekersiz kakao

1/2 su bardagi ve 1 yemek kasigi seker

1/8 cay kasigi karbonat

1/8 cay kasigi tuz

Yedi yemek kasigi (71 gr.) tereyagi, oda sicakligina getirilmis

Yarim paket toz vanilya ya da 1/2 cay kasigi vanilya ozu

1 1/2 yemek kasigi tam yagli sut, eger toz vanilya kullaniyorsaniz iki yemek kasigi sut

2/3 su bardagi az dovulmus ceviz

1/2 su bardagi bitter cikolata (kucuk parcalara ayrilmis)

1/2 su bardagi kuru yabanmersini (aktarlarda satiliyor.)

Yapilisi

Firininizi 177? C'ye (350? F) isitin. Tepsinizin icine parsomen kagidi koyun ki kurabiyeler tepsiye yapismasin. Bir mutfak robotunda ya da buyuk bir kasede un, kakao, seker, karbonat ve tuzu iyice karistirin. Eger toz vanilya kullaniyorsaniz onu da ekleyin. Tereyagini ufak parcalara bolup robotun icine ya da kaseye atip biraz daha karistirin. Eger vanilya ozu kullaniyorsaniz, vanilya ozunu ve sutu bir kapta karistirip, calisir haldeki robotun icine dokun ve topaklar olusuncaya kadar karistirin. Ya da elinizle karistirdiginiz karisima ekleyip yogurmaya devam edin. Karisimi robottan bir kaseye aktarip elinizle malzemelerin iyice karismasini saglayin. Elde ettiginiz hamurun icine yabanmersinlerini, cikolata parcaciklarini ve cevizleri ekleyin ve yogurun. Bu hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip, bu parcalari sekillendirip tepsiye dizin. Firinda alti dakika pisirin. Tepsiyi 180? cevirip alti dakika daha pisirin. Firindan cikardiginiz kurabiyeleri on dakika kadar soguttuktan sonra yiyebilirsiniz.