

Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

Hamuru icin:

- 1 su bardagi nisasta
- 1 su bardagi pudra sekeri
- 3 adet yumurta
- 125 gram margarin
- 1 paket kabartma tozu
- Aldigi kadar un

Uzeri icin:

- 250 gram cikolata
- 1 kase antep fistigi
- 1 kase ceviz
- 1 kase findik
- 1 kase hindistan cevizi
- 1 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

Birer su bardagi nisastayla pudra sekeri karistirilir. Uzerlerine bir yumurta kirilir ve aldigi kadar un ile bir paket kabartma tozu eklenir. Harc yogurularak hamur haline getirilir. Istenen kivama gelen hamurdan kurabiye parcalari alinip yuvarlanir. Tepsiye dizilen kurabiyeler firinda pisirilir.

Buharda eritilen cikolata bir kaba alinir. Birer kase cekilmis ceviz, antep fistigi, findik ve hindistan cevizi hazirlanir. Pisen kurabiyeler once cikolataya ardindan istege gore findik, fistic ve cevizlere batirilarak servis tabagina dizilir.

Cikolatali kurabiye sunuma hazirdir.