

Cikolatali Ve Fistikli Kurabiye

Malzemeler

16 adet icin:

Yarim su bardagi damla cikolata

1 cay bardagi iri kiyilmis antep fistigi

1 su bardagi un

Yarim su bardagi pudra sekeri

1 tutam tuz

2 corba kasigi kakao

100 gram margarin

1 corba kasigi krema

Uzeri icin:

Dr. oetker icing

Bonibon

Yapilisi

Oncelikle un, pudra sekeri, tuz ve kakao derin bir kaba eleyip ortasi havuz seklinde acalim.

Oda isisindaki margarin ve kremayi ekleyip yogurmaya baslayalim.Hamur kivamini aldiktan sonra cikolata ve fistik ekleyip 2-3 dakika daha yoguralim ve elde edilen hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparalim yuvarlak sekillendirelim.Yagli kagit serili tepsiye siralanan kurabiyeler onceden isitilmis 175 derecelik firinda 15-20 dakika firinlayip cikaralim.

Soguduktan sonra icing ile susleyip, bir bonibonla susleme tamamlanir.Afiyet olsun :)