

Citir Kurabiye

Malzemeler

750 gr nisasta (bugday)
1 su bardagi pudra sekeri
4 adet yumurta
1 paket margarin (yumusak)
Yarim paket kabartma tozu
Uzeri icin;
2 paket bitter cikolata (buyuk paketlerden)
1/2 su bardagi siviyağ
500 gr misir gevregi

Yapilisi

Butun malzemeler yogurulur.Hamur kulak memesi kivaminda olucak.Hamur dinlenirken benmari usulu (caydanligin ustune tabak konur icine cikolatalar atilir,caydanlikta kaynayan suyun buhari cikolatalari eritir) cikolatalar eritilir.Icine yarim su bardagi siviyağ konur,bir tarafta misir gevregi robottan gecirilir.Hamurdan ince rulolar yapilir ve parmak kalinliginda kesilir.Onceden isitilmis 200 derecelik firinda 15 dk. pisirilir.Beyazken firindan cikarilir.Ilk sicakligi ciktiktan sonra once cikolataya sonra misir gevregine bulanir ve buzdolabinda bekletilir.Bir hafta dolapta saklanir tazeligini bozulmamaktadır.