

Findikli Catlak Kurabiye

Malzemeler

İki buçuk kare paket bitter cikolata (toplam 200 gr.)

100 gr tereyagi

1 yemek kasigi kakao

yarım su bardagi toz seker

3 yemek kasigi sut veya yogurt suyu

2 yumurta

2 su bardagından 1 parmak eksik un

1 cay bardagi cekilmis findik (Un gibi olmayacak)

1 paket kabartma tozu

Vanilya

1 tutam tuz

Bulamak için ;

Pudra sekeri

Yapilisi

Önce tereyagi ve cikolatayi benmari usulu eritin. İçine kakaoyu karistirip ilimaya birakin.Yumurta ve sekeri, bir tutam tuzu, rengi acilana kadar cirpin.Sutu ve erimis cikolatali karisimi ekleyip tekrar karistirin.Unu, kabartma tozunu, cekilmis findigi ve vanilyayi eleyerek biraz daha cirpip kabin uzerini streç folyoyla kaplayip buzdolabina kaldirin. (Ben aksamdan hazirlayip sabaha kadar beklettim)Sakin akiskan diye un eklemeye kalkmayin. Tereyag ve cikolata donunca kivamini alacak.Donmus hamurdan yemek kasigiyla parçalar alip elinizle hizli bir sekilde yuvarlayin.Bol pudra sekerine bulayip seramik firin kabina aralikli olarak dizin. Cikolatalar pisince epeyce yayilip buyudugu için oldukca aralikli dizmenizi tavsiye ederim.190 derecelik onceden isitilmis firina tepsiyi surun.Kabarmaya baslayınca isiği 180 dereceye dusurun.Toplam 12-13 dakika kadar sonra firindan alin. Browni tadinda kurabiyelerimiz hazır. Afiyet olsun