

Findikli Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

170 gr oda sicakliginda tereyagi

1 su bardagi toz seker

2 yumurta sarisi

70 gr eritilmis cikolata

1 yemek kasigi kakao

350 gr un (ben ele yapismayan bir hamur icin 120 gr daha ilave ettim)

350 gr un = 1/2 su bardagi

1 su bardagi =240 gr

UZERI ICIN :

2 yumurta aki hafif cirpilmis

1/2 su bardagi cekilmis findik

yuvalara eritilmis 80 gr bitter cikolata

Yapilisi

Genisce bir kap alinir.Tereyag ve toz seker eklenip mikserle cirpilir.

Sirasiyla yumurta sarilari eklenir.

Cikolata ve kakao da ilave edilir. Un yavas yavas eklenerek hamur yogurulur.

Ele yapismayan bir hamur elde edilir.

Buzdolabin da 15 dakika dinlendirilir.

Hamurdan ceviz buyuklugun de parcalar kopartilir, yuvarlanir parmakla yuvalar acilir.

Once yumurta akina, sonra findiga bulanir.

Yagli kagit serilmis tepsiye dizilir.

170 c sicak firina da 30 dakika pisirilir.

Kurabiyeler firindan cikar cikmaz tepside yuvalara cikolatalar doldurulur.servise hazir.ellerimize saglik