

Irmikli Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

125 gr tereyag
50 gr elenmis pudra sekeri
2 yumurtanin sarisi
1/2 paket vanilya
175 gr un
90 gr irmik (5-6 corba kasigi)
1 paket bitter cikolata

Yapilisi

Oncelikle bir tavada tere yagini eritin. Eritmis oldugumuz tere yagini pudra sekeri ile bir guzel cirpin.

Cirpmayi surdurerek vanilya ve yumurta sarilarini da karisimin icine ilave edin.

Ardindan elenmis un ve irmigi ilave ederek kulak memesi kivaminda bir hamur yogurun.

Hamuru elimizle duz alana ince olacak sekilde yayarak kalipla sekil vererek kesin. tepsiye tek tek dizin. Cunku kurabiyeler piserken kabariyor.

Yaklasik 170 C lik firinda 15-20 dakika kurabiyeler kizarincaya kadar pisirelim. Tepsiyi firindan alip sogumasini bekleyin.

Bitter cikolata parcalarini kasede eritin. Kurabiyelerin yarisini cikolataya batirip cikolatalar donuncaya kadar bekleyin ve ikram sofralarini senlendirin. ellerimize saglik