

Kahve Kurabiye

Malzemeler

150 gr. oda sicakliginda tereyagi
1 cay b. siviya
1 yumurta
1 su b. pudra sekeri
2.5 su bardagina yakin un
1 su b. bugday nisastasi
2 yemek k. kakao
1 tatli kasigi Turk kahvesi
1 tatli kasigi vanilya
1.5 cay kasigi kabartma tozu
1 cay bardagi damla cikolata(istege bagli)

Yapilisi

Oda sicakligina gelmis yumusacik tereyagini 1.5 bardak unla beraber iyice karistirin.
Siviya, yumurtayi, pudra sekerini ve nisastayi ekleyip karistirin.
Kabartma tozu, vanilya, kalan yarim bardak un ve kakaoyu da ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edin. Son olarak damla cikolatayi da ekleyip yogurun. (Hamur cok yumusak olursa yayilir.)
Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip oval sekiller verin. Tepsiye dizdikten sonra, bir kurdani tam orta kismina uzunlamasına hafifce bastirin. Yani orta kisimda hafif bir yarik olmasi lazim.
200 derecede cok iyi isinmis firina kurabiyeleri surup isisini 170 dereceye dusurun.
Kurabiyeler kabarmaya basladigi zaman, isi 150 ye dusurun.