

Kakaolu Muhallebili Kurabiye

Malzemeler

250 gr tereyagi

6 su b. un

3 yemek k. kakao

2 yemek k. toz seker

1 cay b. yogurt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay b. siviyağ

Muhallebi için:

2 su b. sut

3 yemek k. un

1 yumurta sarisi

1 yemek k. tereyagi

1 su b. toz seker

1 paket vanilya

2 yemek k. hindistan cevizi

Yapilisi

Muhallebi için yumurta sarisi ve sekeri cirpip tencereye alin, un ve sut ekleyip karistirarak pisirin.

Kaynamaya baslayınca hindistan cevizi, vanilya ve terayagi koyun. Yag eriyene kadar kaynatin.

Hazirladiginiz karisimi mikserle alip soguyana kadar cirpin. Bir sure buzdolabinda bekletin.

Kurabiye için eritilmiş kati yag, kakao, siviyağ, toz seker yogurt, vanilya ve kabartma tozunu karistirin. Yavas yavas un ekleyerek yumusak bir hamur yapin. Hamuru 20 dakika bekletin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip merdaneyle acin. Actiginiz hamurun icine 1 tatli kasigi muhallebi koyup hamuru top sekline getirin. Hamurun birlesme kısmi tepsiye gelecek sekilde dizin. 180C firinda 20 dakika pisirin.