

Krem Santili Bitter Kurabiye

Malzemeler

- 1 poset toz krem santi
- 1 poset Dr.Oetker Bitter Cikolata Sosu (toz halinde)
- 1 su bardagi siviyağ (findik-aycicek-misir)
- 3 su bardagi un
- Uzerleri icin damla cikolata

Yapilisi

Butun toz malzemeyi, unu ve yagi cukur bir kapta yogurun (un kurabiyesi kivaminda kolay dagilabilen bir hamur oldugundan, yuvarlamak yerine elinizde sikarak sekillendirin)

Ceviz buyuklugunde parcalar koparip yuvarlayin ve yaglanmis firin tepsisine dizin.

Uzerlerine birer adet damla cikolata batirin.

Yoksa findik veya ceviz de batirabilirsiniz.

160-170 derece onceden isitilmis firinda 20 dakika kadar pisirin.

Elinizle kurabiyenin birine hafifce dokunun, artik yumusak degilse cikarabilirsiniz.

Not: Kurabiyeler cok koyu renkli oldugu icin 'uzerleri kizardiginda' olcutunu burada kullanamiyoruz maalesef :) ve kabartma tozu kesinlikle kullanmiyoruz.