



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ŞEHZADE KURABİYESİ



Yarım paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çay bardağı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 paket çikolata (80 gr)
1 çorba kaşığı tereyağı
15 adet fındık

- # Oda ısısında yumuşamış tereyağı karıştırma kabına konur. Üzerine pudra şekeri ve yumurta eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Sonra nişasta, kabartma tozu ve vanilya katılır. Biraz alt-üst edilir.
- # Son olarak ele yapışmayan kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 15 eşit parçaya ayrılır. Her parça önce yuvarlanır, sonra iki avuç arasında yassılaştırılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.
- # Kurabiyeler fırından çıkınca soğuması gerekir.
- # Bu arada çikolata parçalara ayrılır, bir cezveye konur, üzerine tereyağı eklenir ve çok kısık ateşte karıştırarak eritilir.
- # Eriyen çikolatadan, çay kaşığıyla kurabiyelerin ortasına konur. Üzerine de fındık bırakılır.
- # Tamamen kuruyunca ikram edilir.

Not: Kurabiyenin içinde bulunan az miktardaki nişasta gevreklik kazandırır.