



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ARAP PARMAĞI



250 gr. Tereyağı ya da margarin
2 Su bardağı mısır nişastası
1,5 Su bardağı un
2 Dolu orba kaşığı kakao
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
80 gr. Beyaz okolata
1 orba kaşığı tereyağ

- # Yoğurma kabına, oda ısısında yumuşamış tereyağ ve pudra şekeri konur, malzemeler birbirlerine iyice yedirilir.
- # zerine kakao, vanilya nişastasının ve unun yarısı, kabartma tozu eklenir, yoğurlmaya başlanır.
- # Biraz yoğurduktan sonra kalan nişasta ve un konur pürüzsüz bir hamur elde edilene kadar yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, buzdolabının alt rafında yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, önce avuç arasında top gibi yuvarlanır, sonra gene avuç arasında parmak şeklinde, silindir şekli verilir.
- # Hafif yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden çok kızdırılmış 200 derece fırında kısa süre pişirilir. (15 -18 dakika)
- # Kurabiyeler fırından çıkıp soğurken, beyaz okolata ve 1 çorba kaşığı tereyağ, sığ bir cezveye konur. Cezve, içinde su kaynayan başka bir kaba oturtularak, okolata ve tereyağın erimesi sağlanır.
- # Soğuyan kakaolu kurabiyelerin uçları, eriyen tereyağlı okolataya batırılır. Kuruması için ızgara teline dizilir.
- # okolata kuruyunca servis yapılır.

Not: Beyaz okolata kakaolu zeminde rengini vermezse, okolataya batırma işlemi, kurudukça 2 – 3 kez tekrarlanabilir.