ARAP PARMAĞI

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

Yoğurma kabına, oda ısısında yumuşamış tereyağ ve pudra şekeri konur, malzemeler birbirlerine iyice yedirilir.
Üzerine kakao, vanilya nişastasının ve unun yarısı, kabartma tozu eklenir, yoğrulmaya başlanır.
Biraz yoğurduktan sonra kalan nişasta ve un konur pürüzsüz bir hamur elde edilene kadar yoğrulur.
Hamurun üzeri 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 çikolata ve 1 çorba kaşığı tereyağ, sığ bir cezveye konur. Cezve, içinde su kaynayan başka bir kaba oturtularak, çikolata ve tereyağın erimesi sağlanır.
Soğuyan kakaolu kurabiyelerin uçları, eriyen tereyağlı çikolataya batırılır. Kuruması için ızgara teline dizilir.
Çikolata kuruyunca servis yapılır.

Not: Beyaz çikolata kakaolu zeminde rengini vermezse, çikolataya batırma işlemi, kurudukça 2 – 3 kez tekrarlanabilir.