ABANOZ KURABİYESİ

200 Gr. Margarin
1 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı mısır nişastası
3 Su bardağı un
1 Küçük portakalın ince rendesi
2,5 Çorba kaşığı kakao
2 Çay laşığı kabartma tozu
1 Su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
Üzeri İçin;
80 Gr. Bitter çikolata
3 Çorba kaşığı süt
1 Çorba kaşığı margarin

Çukur bir karıştırma kabına oda ısısında yumuşamış mevcut margarinin yarısı, yumurta ve toz şeker konur, mikserle ya da el çırpıcısıyla şeker eriyene kadar karıştırılır.
Üzerine kalan margarin, kakao, nişasta, portakal kabuğu rendesi, kabartma tozu ve yoğurdukça eklemek şartıyla un katılır, hafif sert bir hamur yapılır.
Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra, hamura, ayıklanmış, yıkanmış, süzülmüş kuru üzüm eklenir. Üzüm homojen bir şekilde hamura yayılarak, ezmeden yoğrulur.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, iki avuç arasında yuvarlanır, sonra üzerine hafifçe bastırılarak, yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir.
Tepsi, önceden bir hayli kızdırılmış fırına (190 derece) sürülür, kısa süre pişirilir. (10 – 15 dakika)
Kurabiyeler soğurken, üst malzemesi hazırlanır. Bunun için küçük bir cezveye, parçalara kırılmış çikolata, süt ve margarin konup, içinde su kaynayan başka bir kaba oturtulur. Bütün malzemeler eriyinceye kadar kaıştırılır.
Eriyen çikolatalı malzeme, soğuyan kurabiyelerin üzerine gezdirilir. Çikolata kuruyunca servise sunulur.

Not: Abanoz, Orta Afrika'da yetişen koyu renkli, sert kerestesi olan bir ağacın adıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 560 | Adı: Abanoz Kurabiyesi | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 19:46