



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

## ALMAN ÖPÜCÜĞÜ



Yarım paket tereyağı  
3 Su bardağı fındık  
1 Su bardağı pudra şekeri  
2 Su bardağı un  
2 Paket sütsüz çikolata (160 gr. bitter çikolata)  
Üzeri için;  
46 Adet fındık  
2 Çorba kaşığı pudra şekeri

- # Fındıklar havanda döverek ya da robottan geçirilerek toz hale getirilir.
- # Yoğurma kabına toz fındıklar, pudra şekeri, oda ısısında yumuşamış tereyağı, rendelenmiş çikolata ve elenmiş un konur.
- # Bütün malzemeler özleşene kadar yoğrulur. Hamur temiz bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur buzdolabından alınır, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, yuvarlanır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye birer parmak ara ile dizilir, ortalarına fındık batırılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış, 190 derece fırına verilir, 12 - 15 dakika pişirilir. (Kurabiyelerin yayılması normaldir.)
- # Alman öpücükleri fırından çıkarılır, soğutulur, üzerine kağıttan kesilmiş 1 santimlik şeritler yerleştirilir ve pudra şekeri elenir.
- # Kurabiyelerin üzerindeki şeritler alınır, servis tabağına dizilir, servise sunulur.

**Not:** Bu kurabiye Almanya'da yeni yıl kutlamaları için hazırlanır.