# KARASEVDA

150 Gr. Margarin
1 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
Yarım kahve fincanı süt
2 Su bardağı ufalanmış çavdar ekmeği
3,5 Su bardağı un
2 Adet çikolatalı gofret (toplam 75 gr.)
1 Çorba kaşığı kakao
1 Adet portakal kabuğu rendesi
Yarım paket kabarma tozu

# Çukur bir kaba toz şeker, yumurta ve süt konur. Şeker eriyene kadar çırpıcı ya da mikserle karıştırılır.
# Üzerine bayatlamış, çok ince ufalanmış çavdar ekmeği konur, malzemeler elle iyice karıştırılır.
# Oda ısısında yumuşamış margarin karışıma eklenir, yoğurmaya başlanır, elenmiş un yavaş yavaş katılır. Hamur ele yapışmayacak bir hal alınca, kakao, portakal kabuğu rendesi ve kabartma tozu ilave edilir.
# En son iri dövülmüş ya da robottan geçirilmiş çikolatalı gofret katılır.
# Çikolatalı gofret, hamurun her tarafına ezmeden yayılacak şekilde yoğrulur.
# Hamuru dinlendirmeden, cevizden küçük parçalar alınır, avuç arasında yuvarlanır, üzerine hafifçe bastırılır.
# Hazırlanan kurabiyeler yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir. Önceden kızdırılmış 190 derece fırına verilir.
# 15 – 17 dakika sonra pişen karasevdalar fırından alınır, soğuyunca ikram edilir.

Not: Kurabiyenin içinde çikolatalı gofret bulunması nedeniyle kıtır bir kıvamı olması normaldir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 713 | Adı: Karasevda | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 04:03