KEDİ PATİSİ

250 gr. tereyağı
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Paket bitter çikolata (80 gr.)
1 Paket vanilya
Yarım çay kaşığı tuz
1 Adet yumurta
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
Yarım paket bitter çikolata
1,5 Çorba kaşığı hindistancevizi
Arası İçin;
1 Çay bardağı koyu reçel

Hamur için gerekli bitter çikolata küçük parçalara kırılır, bir cezveye konur. Cezve de içinde su kaynayan başka bir kaba yerleştirilir.
Tereyağı, vanilya, pudra şekeri, yumurta, tuz çukur bir kaba konur, üzerine erimiş bitter çikolata katılır, krem kıvamına gelene kadar çatalla karıştırılır.
Krema pompasından sıkılacak kıvamda bir hamur olana kadar elenmiş un eklenir ve yoğrulur. (Fazla cıvık olmamalı)
Hamur büyük yıldız uçlu krema pompasına doldurulur. Bu arada fırın 185 derecede ısıtılır.
Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir, üzerine 3 cm. uzunluğunda aralık vererek parçalar sıkılır. Sıcak fırında 5 – 10 dakika pişirilir.
Kurabiyeler soğuyunca, düz taraflarına reçel sürülür, diğer kurabiye yapıştırılır.
Keti patisinin uç kısmı önce erimiş çikolataya batırılır, sonra çikolata yaşken hindistancevizine bulanır.
Kurabiyeler ızgara telinde kuruduktan sonra ikram edilir.

Not: Kedi patisi, çikolata katılmadan, beyaz olarak da hazırlanabilir.