



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

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.
- # Kedi 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.