



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

KARASEVDA



150 Gr. Margarin
1 Adet yumurta
1 Su bardağı toz Őeker
Yarım kahve fincanı st
2 Su bardağı ufalanmış avdar ekmeği
3,5 Su bardağı un
2 Adet ikolatalı gofret (toplam 75 gr.)
1 orba kaşığı kakao
1 Adet portakal kabuğu rendesi
Yarım paket kabartma tozu

- # Çukur bir kaba toz Őeker, yumurta ve st konur. Őeker eriyene kadar ırpıcı ya da mikserle karıştırılır.
- # zerine bayatlamış, çok ince ufalanmış avdar 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 dvlmş ya da robottan geirilmış çikolatalı gofret katılır.
- # ikolatalı gofret, hamurun her tarafına ezmeden yayılacak şekilde yoğrulur.
- # Hamuru dinlendirmeden, cevizden kk 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 kırı bir kıvamı olması normaldir.