KALBUR KURABİYESİ

Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı kakao
Yarım su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un

Çukur bir kabın içine yumuşak tereyağı, ayçiçek yağı, yoğurt ve pudra şekeri konur. Mikser ya da tel çırpıcıyla iyice karıştırılır.
Sonra kakao, nişasta, vanilya, tuz ve kabartma tozu eklenir, bir kaşık yardımıyla alt üst edilir.
Son olarak ele yapışmayan, orta sertlikte kıvam alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika kadar dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, iki avuç arasında yuvarladıktan sonra bir kevgirin ya da rendenin üzerine konur, hafifçe bastırılır.
Şekillendirilmiş kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. 10 dakika önce, 190 derecede ısıtılan, kızgın fırında 15 dakika kadar pişirilir.
Kurabiyeler tepside, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra ikram edilebilir.

Not: Kalbur kurabiyesinde bulunan nişasta, kurabiyenin gevrek olmasını sağlar.