



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

ISLAK KURABIYE



200 gr margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 kahve fincanı kakao
1 adet yumurta
1 ay bardađı pudra Őekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiđi kadar un
Őerbet için:
1 su bardađı toz Őeker
1,5 su bardađı su

- # Su ve Őeker bir tencereye konur, bir taŐım kaynatılır ve soğumaya bırakılır.
- # YumuŐak margarin, sıvıyağ, yumurta, pudra Őekeri ve kakao parmak uçlarıyla karıŐtırılır.
- # Unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu, vanilya ve bütünleŐene kadar un eklenene kadar yoğrulur.
- # Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe yassılaŐtırılır.
- # Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye dizilir.
- # 190 derece kızgın fırına verilir. Kontrol ederek atlayana kadar piŐirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra Őerbet gezdirilir.
- # En az 2 saat dinlendirilir.

Not: Kurabiyelerin fırında çatlaması, piŐmiŐ olduğunu gösterir.