



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

DELİKTAŞ



Yarım paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Yoğurma kabına yumuşak margarin, pudra şekeri, kakao, yumurta ve yumurta sarısı konur. Mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Nişasta, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Sonra ele yapışmayan ve yumuşak olmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan kabuklu ceviz kadar parça alınır, yuvarlanır. Masada üzerine bastırarak yassılaştırılır. Bir kapak yardımıyla ortası oyulur.
- # Deliktaşlar yumurta beyazına batırılır ve hindistancevize bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 190 derece çok sıcak fırına verilir. 15 dakika pişirilir.
- # Soğuyunca ikram edilir.

Not: Kurabiyelerin dağılmaması için kızgın fırına verilmesi tavsiye edilir.