PERVANE

Yarım paket margarin (125 gr.)
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı çırpılmış yoğurt
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
1,5 Çorba kaşığı kakao
Alabildiği kadar un

İlk işlem olarak margarin, kısık ateşte yakmadan eritilir, ılımaya bırakılır.
Yoğurma kabına ayçiçek yağı, yumurta, pudra şekeri, yoğurt ve erimiş ılımış margarin konur, çatal ya da çırpıcıyla iyice karıştırılır.
Üzerine vanilya, kabartma tozu ve yoğurdukça elenmiş un eklenir. Orta sertlikte bir hamur elde edilir.
Hamur ikiye bölünür. Bir parçasına kakao katılır, yoğrulur.
Beyaz hamur ve kakaolu hamur unlu zeminde, merdane ile ayrı ayrı açılır, küçük çay bardağı ağzı ile yuvarlak şekilde kesilir.
Önce beyaz yuvarlak hamur tezgaha konur, üzerine 1 parmak kaydırarak kakaolu yuvarlak hamur yerleştirilir, onun üzerine gene 1 parmak kaydırarak beyaz yuvarlak hamur konur, en son gene 1 parmak kaydırarak kakaolu yuvarlak hamur konur.
Kaydırarak konan 4 yuvarlak hamur, ilk başlama noktasından itibaren rulo yapılır. Elde edilen rulo keskin bir bıçakla ortadan kesilir. Hamurlar bitene kadar aynı işlem tekrarlanır.
Kurabiyeler, kesilen kısım alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine az aralıklı dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Beyaz hamur hafif sararana kadar pişirilir.
Kurabiyeler fırından çıkarılır, tepside soğutulur, servis tabağına dizilir.

Not: Pervane yapımında kesinlikle nişasta kullanılmaz. Nişasta hamuru kırılganlaştırılır.