



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

ALACALI KURABIYE



3,5 ay bardağı mısır nişastası
Yarım paket oda ısısında margarin
1 Yumurta
1,5 ay bardađı pudra řekeri
1 ay bardađı un
Yarım ay kaşığı karbonat
1 orba kaşığı kakao
Yarım paket vanilya

- # Margarine şeker ve yumurta eklenir, karıştırılır.
- # Karışımın zerine azar azar nişasta ve un eklenir.
- # En son vanilya ve karbonat konarak przsz bir hamur elde edilir.
- # Hamur ikiye ayrılır.
- # Parçanın birine kakao konarak yođrulur.
- # Böylelikle bir parça beyaz, bir parça kahverengi hamur elde edilmiř olur.
- # Beyaz parçadan yarım ceviz büyüklüğünde parça koparılır avuç içinde yuvarlanır.
- # Kahverengi parçadan da yarım ceviz büyüklüğünde parça koparılır avuç içinde yuvarlanır.
- # İki ayrı renk parça birbirine karışmayacak, ama yapışacak şekilde kaynaştırılır.
- # Hamurlar bitene kadar aynı iřlemler sürdürülür.
- # Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden çok kızdırılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.

Not: Kurabiyenin bir tarafı beyaz, diğer tarafı kahverengi görünmelidir.