



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

KAKAOLU KOLAY KURABIYE



1 Paket margarin
3,5 Su bardađı un
1 Su bardađı pudra Őekeri
2 orba kaŐıđı kakao
1 Paket vanilya

- # KarıŐtırma kabına pudra Őekeri, un, kakao ve vanilya konur, kuru olarak karıŐtırılır.
- # KarıŐıma oda ısısında yumuŐayan margarin katılır, pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğrulur.
- # 10 - 15 dakika dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, yuvarlanır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler dizilir.
- # Kurabiyelerin zerine, ıslatılmıŐ çatalla bastırılarak Őekil verilir.
- # 180 derece önceden ısıtılmıŐ fırında 15 dakika piŐirilir.
- # Sođduktan sonra servis yapılır.

Not: İstenirse, 1 orba kaŐıđı pudra Őekeri, 1 tatlı kaŐıđı kakao ile karıŐtırılarak, sıcak kurabiyelerin üzerine serpilir.