



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

PAPATYA KURABİYESİ



- 1 Paket Margarin
- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardađı pudra řekeri
- 2 Su bardağı mısır nişastası
- 3,5 Su bardađı un
- 1 Paket vanilya
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 2 orba kaşığı kakao

- # Oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve 2 adet yumurta çukur bir kabin içinde parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # zerine niřasta, kabartma tozu, vanilya ve yođurduka eklemek kořuluyla un eklenir.
- # Hamur pürüzsüz ve şekil alır bir kıvama gelince 2 eşit parçaya bölünür.
- # Parçalardan birine kakao eklenir ve kakao hamura renk verene kadar yođrulur.
- # Beyaz hamurdan misket büyüklüğünde toplar yapılır. Kakao hamurdan da misket büyüklüğünde toplar yapılır.
- # nce kakaolu top alınır, etrafına 6 adet beyaz top konur ve hafifçe toplar sıkıştırılır. Diđer renk için ise tam tersi yapılır, bunun için de beyaz top alınır, etrafına 6 adet kakaolu top konur, hafifçe sıkıştırılır.
- # Hazırlanan papatya kurabiyeler, hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # Önceden birhayli kızdırılmış fışına (200 derece) tepsi verilir. Fırın çok kızgın olduğu için kurabiyelerin beyaz kısımları beyaz kalacak şekilde kısa süreli pişirilir. (10 - 15 dakika)
- # Fırından çıkıp, biraz dinlendikten sonra servise sunulur.

Not: Papatya kurabiye, kakao yerine toz meyveli içeceklerle de renklendirilerek hazırlanabilir.