



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

## DAMA



150 Gr. Tereyağı  
1 Su bardağı toz şeker  
2 Adet yumurta  
2 Su bardağı mısır nişastası  
3 - 3,5 Su bardağı un  
1 Paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
2 Çorba kaşığı kakao

- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker eklenir. Mikserle ya da el çırpıcısıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine oda ısısında yumuşamış tereyağı ilave edilir. Tereyağı homojen olarak karıştırılır.
- # Karışımın üzerine elenmiş mısır nişastası, kabartma tozu, vanilya ve elenmiş un yedirerek eklenir.
- # Fazla yoğurmadan pürüzsüz, orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur 10 - 15 dakika dinlendirildikten sonra, limon büyüklüğünde bir parça ayrılır.
- # Kalan büyük parça ikiye ayrılır, yarısı kakao ile karıştırılır.
- # Limon kadar ayrılan beyaz hamur parçası un serpilerek merdane ile dikkatlice yırtmadan, kare şeklinde açılır. (küçük fırın tepsisi büyüklüğünde)
- # Ayrılan beyaz ve kakaolu hamur 2 şer parçaya bölünür. Her parça baş parmak kalınlığında 2 karış boyunda çubuk yapılır.
- # Bu şekilde 2 adet beyaz, 2 adet kakaolu olmak üzere 4 adet çubuk yapılmış olur.
- # Açılan hamurun üzerine yan yana, kakaolu ve beyaz çubuklar konur. Daha sonra beyaz çubuğun üzerine kakaolu, kakaolu çubuğun üzerine beyaz çubuk yan yana konur.
- # Çubuklar üst üste durumdayken, açılan hamura sıkıca sarılır.
- # Kare şeklinde rulo yapıldıktan sonra, keskin bir bıçakla 1 cm. kalınlığında dilimlenir.
- # Hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. 200 derece çok kızdırılmış fırına verilir.
- # Beyazı sararmayacak şekilde damalı kurabiyeler pişirilir.
- # 1 - 2 saat dinlendikten sonra ikram edilir.

Not: Kakaolu parça biraz sert olabilir, yumuşatmak için bir miktar sıvı yağ kullanılabilir.