



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

HELEZON KURABIYE



1 Paket margarin (250 gr.)
1,5 Su bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 Çay kaşığı karbonat
1 Paket vanilya (5 gr.)
Alabildiği kadar un
2 Çorba kaşığı kakao

- # Margarin kurabiye yapımına başlamadan en az 2 saat önce oda ısısında bekletmek üzere çıkartılır.
- # Yumuşayan margarin çukur bir kaba alınır, üzerine yumurta, pudra şekeri ve yoğurt eklenir, bir çatal ya da çırpıcıyla malzemeler birbirine karıştırılır.
- # Üzerine vanilya, karbonat ve orta sert kıvam alana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
- # Hamur 2 eşit parçaya bölünür, birinci parçaya kakao eklenir, kakao tam karışana kadar yoğrulur. İkinci parça beyaz bırakılır.
- # Merdane yardımıyla, kakaolu parça düz servis tabağından biraz büyük olacak ölçüde açılır. Beyaz parça da aynı büyüklükte açılarak kakaolu parçanın üzerine yerleştirilir. Parçalar üst üsteyken fazla bastırmadan birkaç kez merdane ile sıkıştırılır.
- # Açılmış kurabiye hamuru, sıkı bir şekilde rulo yapılır. Keskin bıçakla bir parmak kalınlığında dilimlenir.
- # Kurabiyeler yağlanmış fırın tepsinse aralıklarla dizilir, önceden bir hayli kızdırılmış 200 derece fırına verilir, beyazları sararmayacak şekilde kısa süre pişirilir.

Not: Hamuru daha küçük ve daha ince açarak, küçük boyutlu helezon kurabiyeler elde edilebilir.