GÖKKUŞAĞI KURABİYESİ

1 Paket margarin (250 gr.)
2 Su bardağı mısır nişastası
2 Su bardağı un
1 Adet yumurta
1,5 Su bardağı pudra şekeri
1 Tatlı kaşığı kakao
1 Tatlı kaşığı çilekli toz içecek
4 Adet ıspanak yaprağı
1 Paket vanilya

Oda ısısında yumuşamış margarinin üzerine yumurtanın sarısı ve pudra şekeri eklenir, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Mısır nişastası ve un karışımın üzerine yoğurdukça katılır. Hamur 4 eşit parçaya bölünür.
Birinci parçaya kakao, ikinci parçaya çilekli toz içecek, üçüncü parçaya robottan geçirilmiş ya da çok ince kıyılmış ıspanak yaprağı ilave edilir, dördüncü parça sade bırakılır. Her parça ayrı ayrı yoğrulur, bu şekilde pembe, yeşil, kahverengi ve beyaz hamurlar elde edilmiş olur.
Her renk hamurdan ayrı ayrı yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, tezgahın üzerinde kurşun kalem inceliğinde çubuklar yuvarlanır.
Dört renk çubuk, birbirlerine deyecek şekilde yan yana dizilir, başından ve sonundan tutularak hilal şeklinde kavis verilir.
Kurabiyenin üzerine ayrılan, çırpılmış yumurta beyazı fırça ile sürülür. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizilir, 200 derece önceden ısıtılmış fırında rengi bozulmayacak şekilde pişirilir.

Not: Kurabiyelerin üzerine yumurta beyazı sürülmezse farklı renklerdeki çubuklar birbirlerinden ayrılır.