



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## AYIÇIK KURABIYE

1 paket yumuşak margarin  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı kakao  
1 paket kabartma tozu  
Yeterince un

Derin bir kaba margarin ve şekeri alıyoruz

Margarin yumuşayana kadar çırpıyoruz daha sonra diğer malzemeleride sırasıyla yoğurma kabına alıp yavaş yavaş un ilave edip yoğurmaya devam ediyoruz

Hamur yumuşak kıvama gelince yarısını ayırıp 2 yemek kaşığı kakao ilave edip iyice kakaoyu hamura yediriyoruz.

Daha sonra her iki hamurda merdaneyle açıyoruz ve büyük küçük iki ayrı boyuttaki yuvarlak kalıpla kesiyoruz Resimde görüldüğü gibi ayıcık şekli veriyoruz yağlanmış tepsiye dizip önceden ısınmış fırında pembeleşene kadar pişiriyoruz.

