



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞMELİ KURABIYE

125 gr margarin
2 yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı tozşeker
1 çay bardağı kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
2.5 su bardağı un

Margarini eritip soğutun. Çukur bir kaptan margarin, yumurta, yoğurt, süt ve tozşekeri karıştırın. Üzerine elenmiş un ve kabartma tozu ilave ederek karıştırın.

Hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. 1/5'ini ayırın ve kakao ilave ederek yoğurun.

Beyaz hamurdan dilediğiniz büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın. Ortasını parmağınızla bastırın.

Kakaolu hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, parmakla bastırdığınız çukurlara yerleştirin. 170 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin.