



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KISMET KURABIYESİ

[Sahrap Soysal](#)

250 gr bitkisel margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı kakao
Yaklaşık 3 su bardağı + 1 yemek kaşığı un

Oda sıcaklığındaki yumuşak yağı ve pudra şekerini derin bir kaba koyup mikserle bembeyaz, krema kıvamına gelinceye dek çırpın.

Vanilya, kabartma tozu ve yumurtayla beraber kakaoyu ekleyip yine çırpmaya devam edin.

En sonunda azar azar unu ilave edip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında, pürüzsüz bir hamur hazırlayın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp önce yuvarlayın sonra parmak kalınlığında ve 8-10 cm uzunluğunda çubuklar hazırlayın. Bu çubukların uçlarını birbirinin içinden geçirip (kurdele) şekil verin.

Fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı dizin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Yaklaşık 18-20 dakika pişirip çıkarın.

Sıcakken yumuşak olan kurabiyeler soğudukça sertleşecektir. Şekerini az bulursanız pudra şekeri serpip servise sunun.