



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK KURABIYE

2 su bardağı un
1,5 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım paket margarin ya da tereyağ
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı kakao kakaolu hamur
1 çorba kaşığı tozşeker kakaolu hamur
1 çorba kaşığı süt kakaolu hamur

Una, tozşeker, vanilya, kabartma tozu, margarin yada tereyağı, yumurta ve 1 çorba kaşığı süt ilave edilip güzelce yoğurun. Hamur ikiye bölüp yarısına kakao, 1 çorba kaşığı tozşeker ve 1 çorba kaşığı süt ilave edip tekrar yoğurun. İki hamuru 1 saat buzdolabında bekletin. Beyaz hamurun üçte birini bir kenara ayırın. Kakaolu hamurunda üçte birini bir kenara ayırın. Kakaolu hamuru bir santim kalınlığında bir dikdörtgen olarak açın. Birer santim eninde şeritler kesin. Aynı işlemi beyaz hamurda da tekrarlayın. Üç sıra halinde bir beyaz, bir kakaolu ve tekrar bir beyaz hamur şeridini yanyana koyun. İkinci sırada beyazın üstüne kakaolu şerit, kakaolunun üstüne beyaz şerit gelecek şekilde sırayı tamamlayın. Üçüncü sırada tekrar birinci sırada ki gibi tekrarlayın. Kalan beyaz ve kakaolu hamura sarın. Yuvarlayarak şekil verin. Yaklaşık yarım saat buzdolabında bekledikten sonra birer santim kalınlığında dilimleyin ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin servise sunun.