



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ KAKAOLU KURABIYE

3 su bardağı kepekli kahverengi un
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağı
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
Üzeri için 1 yumurta alı
1 çay bardağı damla çikolata

Derin bir kâbın içinde sıvı yağı, tereyağı iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. Önce yumurta akına sonra parça çikolataya bulayın. Fırın tepsisine dizip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.