



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARA KURABIYE

1 paket yumuşak margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kakao

Derin bir kaba margarin ve şekeri alıp yoğurmaya başlıyoruz
Diğer malzemeleri de sırasıyla kabımıza ilave edip yoğurmaya devam ediyoruz
Hamur yumuşak kıvama gelince ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizle yuvalıyoruz ve tepsiye diziyoruz
Daha sonra kullanmadığımız ip makarasının üzerindeki delikli bölümü önce suya sonrada kakaoya bandırıp kurabiyelerimizin üzerlerine bastırarak kurabiyelerimize şekil veriyoruz
Daha sonra da önceden ısınmış 200 dc fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

