



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA KURABİYESİ

1 Paket Margarin
1 Su Bardağından Bir Parmak Eksik Pudra Şekeri
3.5 Su Bardağı Şeker

Ön hazırlık olarak margarini tavaya alıp eritelim.Margarin eridiğinde hemen ateşten almayıp, 2 dk.daha kaynatalım. Ateşten aldığımız yağı soğutalım.Yağın üzeri kaymak tutana kadar buzdolabında bekletelim. Üzeri kaymaklanan yağa pudra şekeri ilave edip,çatalla iyice karıştıralım.Unu ilave ederek çok pürüzsüz bir hamur olana dek yoğuralım.

Hamurdan küçük bir parça koparıp, kakao ile karıştıralım ve yuvarlayalım.Beyaz hamurdan bilye iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayalım.

Beyaz ve kahverengi hamurlardan uzun çubuklar yapalım. Hafifçe yassıtalım.Verev verev keselim.Verev parçaları yaprak şekline getirelim. Ortaya ya beyaz ,yada kakaolu hamurdan bir parça koyup etrafına diğer renkteki hamurdan parçalar yapıştıralım.Önceden iyice ısıtılmış fırında üzerleri kuruyana dek pişirelim.