



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI ISLAK KURABIYE

Kakaolu hamur:

125 gr. tereyağı

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı pudra şekeri

3 yemek kaşığı kakao

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldığı kadar un

Hindistancevizli iç:

1 yumurta akı

1 çay bardağı pudra şekeri

2.5 çay bardağı hindistancevizi

Şerbet için:

3 çay bardağı toz şeker

3 çay bardağı su

Kakaolu hamur için tüm malzemeleri güzelce bir kap içerisinde yoğuruyoruz. Hindistan cevizli iç malzemelerini de güzelce karıştırıp minik minik toplar yapıyoruz. Yaklaşık olarak 36 adet minik topçuk elde ediliyor. Kakaolu harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp bunları oval hali getirip hindistan cevizli minik topumuzu içine yerleştirip yuvarlıyarak kakaolu hamuru top haline getiriyoruz. Yağlı kağıda yerleştirip 175 derecede 25 dk. gibi bir süre pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayıp soğutun. Kurabiyeler pişince soğuk şerbetin içine atıp sonra hindistancevizine bulayıp servis tabağına dizin.

