



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

VİŞNE SOSLU KAKAOLU KURABIYE

110 gr margarin
Yarım su bardağı şeker
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
yarım su bardağı nişasta
2 çorba kaşığı kakao
Aldığı kadar un
Üzeri için:
15-20 adet vişne
Yarım su bardağı vişne suyu

Margarin ve şeker iyice karıştırılır. Yumurta eklenir yedirilir. Kakao nişasta eklenir tekrar karıştırılır. Un vanilya ve kabartma tozu ilavesi ile ele yapışmayan ama yumuşak hamur yapılır biraz dinlendirilir. Ceviz iriliğinde yuvarlanır tepsiye dizilir. Ortaları parmağınızla bastırılır çukurlaştırılır ve çekirdeği çıkarılmış vişneler ortalarına yerleştirilir. Önceden ısınmış 180 derecelik fırında pişirilir. Pişen kurabiyelerin üzerine tek tek 1 tatlı kaşığı kadar vişne suyu gezdirilir ve servis yapılır.

