



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 RENKLİ KURABIYE

2 adet yumurta
1 su bardağı pudraşekeri
1 paket (250 gram) oda sıcaklığında margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
2 çorba kaşığı kakao

Derin bir kapta yumurta, pudraşekeri, margarin, kabartma tozu, vanilya ve aldığı kadar unu karıştırın. Hazırladığınız hamurun yarısını ayırın. Ayırdığınız hamura, 2 çorba kaşığı kakao katıp yoğurun. 15-20 dakika dinlendirin. Merdane ile iki hamuru da dikdörtgen biçiminde, ayrı ayrı açın. Daha sonra üst üste koyup, düzgün bir şekilde rulo olarak katlayın. Hamurdan bezeler koparıp yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önce kızgın fırına koyun. Sonra fırının derecesini 130-150 dereceye kadar düşürün. Yarım saat kadar pişirin.