



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 RENKLİ MADLEN KURABIYE

HAMURU:

1 paket erimiş margarin
1 yumurta
1 bardak şeker
1 yemek kaşığı sirke
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
un
kakao

YAPILIŞI:

kakao hariç tüm malzemeler ile hamurumuzu yoğuruyoruz. 2 eşit bezeye ayırıyoruz... bir tanesine 2-3 kaşık kadar kakao ilave edip yoğuruyoruz ...hamurlarımızı 15 dk. dinlendiriyoruz...

Bu arada bir tabağa 2-3 kaşık pudra şekeri bir başka tabağada 1-2 kaşık kakao koyuyoruz.... içlerinede bir tatlı çatalı....

kurabiye hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp elimizde yuvarlayarak ve azcık üstlerinden basarak tepsimize diziyoruz...

şimdi kakaolu kurabiyelerin üzerine çatalı pudra şekeri bulayarak kurabiyenin üzerine biraz hafifçe basıyoruz... çatalın beyaz izi kurabiyenin üzerinde belirgin şekilde olacak...

beyaz kurabiyelerin üzerinede kakaoya çatalı bulayıp basıyoruz...

sonrada fırınımıza verip pembeleşene dek pişiriyoruz...

[ML® Abanoz Kurabiyesi için tıklayın](#)