



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 2 RENKLİ UN KURABİYESİ

- 3 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı kase sanayağ klasik(yumuşak olandan)
- 1 paket sade krem şanti
- 1 subardağı sıvıyağ
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı eritilmiş benmari üsülü bitter çikolata
- 1 subardağı pudra şekeri

Çukur bir kaptta tüm malzemeleri hepsini iyice karıştın.

Sonra hamurdan biraz ayırıp ona benmari üsülü eritilen çikolatayı koyun bu hamuru tekrar yoğurun, yani beyaz ve çikolatalı iki hamur elde ederiz.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır yuvarlanıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir, kurabiyelerin üzerine çok haif şekilde derine inmeden artı şekli verilir.

170 derecede fırında 20 dk pişirilir, sonra fırın kapatılır, tepsi 10 dk daha fırında kendi ısısında bırakılır.

