



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞAÇ KURABIYE

MALZEMELER

1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1,5-2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1,5 yemek kaşığı kakao
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı hindistancevizi,
1 tatlı kaşığı toz şeker,
1 yemek kaşığı fındık kırığı

YAPILIŞ TARİFİ

Yumurta, margarin, toz şeker, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru ikiye bölüp yarısına kakao ilave edin ve iyice yogurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalınlığında açın. Kakaolu hamurdan ağaç gövdesi şekli çıkartın ve yağlı kâğıt serilmiş büyük fırın tepsisinin alt kısmına yerleştirin (üst kısmına yapraklar dizilecek). Kalan hamurlardan kalıp yada bıçak yardımı ile değişik yaprak şekilleri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz şeker ve fındık kırığı serpin. Bu iki renkli yaprakları ağaç gövdesinin üst kısmına dağınık bir şekilde (ağaç dalları gibi), distan içe doğru sıralayın. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sıra yaprak dizin ve önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 15-25 dakika pişirin.