



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞIZDA DAĞILAN NİŞASTALI KURABIYE

3 yumurta  
250 gram margarin oda sıcaklığında  
1 su bardağı sıvı yağ  
1,5 su bardağı +2 kaşık pudra şekeri  
1 su bardağı nişasta  
1 paket kabartma tozu  
6 su bardağı un + 4 kaşık un  
Hamurun Yarısına Eklemek İçin;  
2 kaşık kakao  
Badem kırığı veya çekilmiş ceviz içi  
Üzerine Sürmek İçin;  
80 gram bitter çikolata veya sürülebilir çikolata

Öncelikle sıvı yağı, margarin ve yumurtayı yoğurma kabına alarak, karıştırın. Ardından pudra şekeri, nişasta ve kabartma tozunu ilave edin. Un ilavesini ise, azar azar yapın. Yumuşak ve nemli bir hamur elde edin. Hamuru 3 eşit parçaya bölün. Birine badem, fındık veya ceviz içi (tercih sizin) ilave ederek, biraz yoğurun. Diğerine kakaoyu ilave edin iyice yoğurun. Diğer de sade kalsın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsinine dizin, istediğiniz şekli verin. Önceden ısıtılmış fırında, kontrollü olarak pişirin. Pişen kurabiyeleri fırından alın. Soğuduktan sonra benmari usulü eritilen çikolataya batırın. Adından ceviz, fındık veya hindistancevizi ne bulayın. Çikolata donduğu zaman, kaplara alabilirsiniz.

