



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ALMAN KURABIYESİ

1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
115 gram tereyağı
125 gram toz şeker
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 yumurtanın beyazı
1 yemek kaşığı toz şeker

Mikserde tereyağı, toz şeker ve yumurtayı çırpın. Un, kakao ve tuz ekleyip sert bir hamur tutun. Hamuru streç filme sarıp 1 saat buzdolabında bekletin. Hamurdan 28 adet yuvarlak beze yapın. Her bir bezeye bir karış uzunluğunda şekil verin. Yumurta akı ve toz şekeri karıştırıp kurabiyelerin üstüne sürün. 180 derecelik fırında 10-12 dakika pişirin.

