



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYIÇIK KURABIYE

200 gr. margarin  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
1 adet yumurta  
1 su bar. pudra şekeri  
Yarım paket kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
1 çorba kaşığı kakao  
1 çorba kaşığı damla çikolata

Oda sıcaklığındaki margarin, sıvıyağ, yumurta, nişasta ve pudra şekeri ile beraber bir kaba alıp karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.

Hamuru 3 parçaya bölün. Bir parçasına çok az kakao ekleyerek açık kahve rengi bir hamur elde edin. Diğer parçasına daha fazla kakao ekleyerek yoğurun ve koyu kahverengi bir hamur yapın. Son parça beyaz kalsın. Hamurdan 3 farklı boyutta daire kesebilmeniz için, daire şeklindeki bardağı, kalıp ya da kapak gibi nesnelere bulun. Hamurları ayrı ayrı yağlı kağıt üzerine alarak merdane ile açın.

Bulduğunuz yuvarlak kalıplar ile hamurlardan daireler kesin. Koyu kahverengi hamuru en küçük kalıp ile kestikten sonra bıçakla ortadan ikiye ayırarak ayıcıkların kulaklarını hazırlayın.

Açık kahverengi hamuru en büyük kalıp ile kesin. Beyaz hamuru da orta boyuttaki kalıp ile kesin.

Kestiğiniz daireleri fazla bastırmadan birbirine yapıştırın. Damla çikolata ile gözlerini ve burnunu yapın. Kürdan batırarak ağızını yapın.

Dilerseniz tahta çubuklara batırarak tepsiye dizin.

170 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

