



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYICIKLI KURABIYE

1 paket oda ısısında yumuşamış margarin
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı kakao (kaşığı doldurun)
Damla çikolata (süslemek için)

Öncelikle hamur malzemelerini birlikte yoğurun.

Yoğrulan hamuru iki parçaya ayırın.

Bir parça sade halde kalırken diğer parçaya, kakao ilave edilip tekrardan yoğurun.

Kakaolu hamuru merdane yardımıyla açın, su bardağının tersiyle ayıcık için yuvarlak parçalar çıkarın kenara alın bütün hamur bitinceye dek aynı işlemi yapmaya devam edin.

Beyaz hamurdan da pet şişelerin kapağıyla yuvarlaklar elde edin.

Ayıcığın yapımı için ayırdığınız kakaolu yuvarlaklara beyaz hamurdan elde ettiğiniz 2 adet yuvarlak hamuru kulak olarak kullanmak üzere kakaolu yuvarlakların altına çok fazla bastırılmadan yerleştirin.

Ayıcığın ağız kısmı içinse bir beyaz yuvarlak daha alıp kakaolu yuvarlağın tam ortasına yapıştırın.

Gözler ise beyaz hamurdan minicik yuvarlak yapıp kakaolu yuvarlağın üzerine yerleştirin.

Son olarak gözlemlere ve burunlara damla çikolata batırılır ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirilir 150 dereceli fırında üzerinin çok fazla kızarmasını beklemeden çıkarılır.

