



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYICIK KURABIYE

250 gr margarin
3 kahve fincanı pudra şekeri
5 su bardağı un
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao

Bir kaptan margarinle pudra şekerini iyice ovalayarak birbirine yedirin. Vanilya ilave edin. Sonra da unu yavaş yavaş koyarak sert bir kurabiye hamuru tutun.

Hamuru 20 dakika dinlendirip ikiye bölün.

Birine 2 kaşık su ve kakao koyup tekrar yoğurun.

Kakaolu hamurdan küçük parçalar kopararak tezgahda inceltin. Ayı şeklindeki kalıplarla kurabiyeleri hazırlayın. Sade hamurdan da yıldız şeklinde kalıplar çıkarabilirsiniz. Hepsini yağlanmış fırın tepsisine dizin. 175 derecelik fırında 15 dakika pişirin.



Fotoğraf "müberra sağ" tarafından gönderildi. 08.09.2016