



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 125 gram margarin
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 su bardağı un
- 2 ay bardağı su
- 3 ay bardağı şeker

Önce su ile şekerı kaynatıp soğumaya bırakalım. 1 adet yumurtayı mikser ile çırpalım. Yağı ve şekerı ilave edip 5 dk. tekrar çırpalım. Kalan malzemelerin tamamını ekleyip yoğuralım. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edelim. Hamurdan küçük parçalar kopararak yuvarlayıp, yağlanmış tepsiye dizelim ve fırında pişirelim. Üzerleri çatlamaya başlayınca kürdan ile pişip pişmediğine bakıp fırını kapatalım. Sıcak kurabiyeleri, önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbetin içine bırakıp 2-3 sn. sonra tekrar servis tabağına alalım.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.06.2022