



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİ KURABIYE

1 paket kakao (küçük olanlarından)

Yarım paket yumuşamış margarin

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı tozşeker

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya aldığı kadar un

Bol hindistancevizi

Şerbeti İçin:

1 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

Bütün malzemeyi karıştırın unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin,yuvarlak kurabiye şeklini verip 180-200 derece arası fırında 20dk. Pişirin.Bu arada şerbeti hazırlayıp kaynatın 2-3dk kaynadıktan sonra soğumaya alın.fırından çıkan sıcak kurabiyeleri soğuk şerbetin içine batırıp alt üst döndürün hindistan cevizinde yuvarlayın ve soğumaya bırakın.servis esnasında üzerine biraz daha hindistan ceviszi serpiştirin.
