



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE KURABIYE

Kurabiyesi için;
3 yemek kaşığı kakao
125 g margarin veya tereyağı
1 yumurta
1 çay bardağı toz şeker ve pudra şekeri karışımı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2.5 su bardağı un + 1 yemek kaşığı tepeleme un
Şerbeti için;
2 çay bardağını az geçik şeker
3 çay bardağına yaklaşık su
Birkaç damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın.

Su ve şekeri kaynatın,kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 6-7 dakika daha kaynatın,birkaç damla limon suyu sıkın,ateşten alın soğumaya bırakın.

Şerbeti buzdolabında bir saat bekletin.

Bu arada kurabiye için verilen malzemeleri un hariç karıştırın (kakao,oda ısısında yumuşamış margarin,1 yumurta,şeker,sıvıyağ,kabartma tozu,vanilya)

Azar azar un ekleyerek hamuru yoğurun.Ele yapışmayan yumuşak kıvamda bir hamur olacak.

Ceviz gibi yuvarlayın ve fırın tepsisine dizin.

200 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dakika civarı üzerleri çatlayana dek pişirin.

Fırında çıkan sıcak kurabiyeleri soğuk şerbete batırın.

Şerbette uzun uzun bekletmeyin,heryerini daldırın çıkarın,işleminizi hızlı yapmaya özen gösterin.

Kasenize dizin,üzerlerini isteğinize göre süsleyin.

Şerbetin hepsini dökmenize gerek yok şerbet bir miktar artabilir.

Üzerlerini kapatın bir gece dinlendirin.

