



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATLAK KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

- 2 çorba kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı vanilya özütü (Varsa akçaağaç şurubu)
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1/2 yemek kaşığı jel kırmızı gıda boyası
- 1/2 su bardağı şeker
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1 paket vanilya
- 3/4 su bardağı pudra şekeri
- 1/3 su bardağı tereyağı (60 g)

Büyük bir kaptan un, kakao, tuz, kabartma tozu ve karbonatı karıştırın. Şeker ve tereyağını mikser ile kabarana kadar çırpın. Kabardığında vanilya özütü, süt, vanilya ve gıda boyasını ekleyin. Islak karışımı, kuru karışıma ilave ederek yoğurun. Hamurunuzdan bir çorba kaşığı kadar bezeler alarak elinizde yuvarlayın. Pudra şekeri döktüğünüz yassı bir kaptan bezelerinizi pudra şekerine bulayın. Hamur toplarını, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Her birinin üzerini hafifçe bastırarak düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 12 dakika pişirin.

