



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MAYALI KURABİYE

2 su bardağı un
4 çorba kaşığı buğday nişastası
2 tatlı kaşığı kuru maya
1,5 çorba kaşığı kakao
2 çay bardağı şeker
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
5 çorba kaşığı süt
1 paket vanilya
1 tutam tuz

Bir kapta unu, şekerini, nişastayı, kakaoyu, mayayı ve tuzu karıştırıp hamur haline getirin.

Hamurun ortasını havuz gibi açıp yumurtaları, yumuşattığınız margarini, vanilyayı ve soğuk sütü koyup hamura karıştırın.

Hamuru folyoya sarıp 30 dk. kadar beklettikten sonra merdaneyle açın.

Bardak ağzıyla ya da kalıplar yardımıyla hamurdan parçalar kesin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serip kurabiyeleri dizin.

Kurabiyeleri 180 derecelik fırında 20 dk. kadar pişirin.