



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI RENKLİ KURABIYE

25 adet
2,5 su bardağı un
150 gram (10 silme çorba kaşığı) margarin
1 adet yumurta
1/4 su bardağı pudraşekeri
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 paket vanilya
2-3 çorba kaşığı çikolatalı krema
Üzerine:
Yarım su bardağı tozşeker
Bir tutam kırmızı gıda boyası
Bir tutam sarı gıda boyası

Unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Yağ, yumurta, pudraşekeri, vanilya, limon kabuğu ilave edip yoğurun (fazla yoğurursanız hamur bozulur). Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizip, orta ısıda fırında hafifçe pembeleşene dek pişirin. Kurabiyeleri fırından aldıktan sonra yarısının taban kısmına çikolatalı krema sürün. Kalan kurabiyeleri de onların üzerine kaparın. Gıda boyalarını ayrı ayrı kaselere koyup, ikişer kaşık su ile eritin. Bisküvilerin bir yüzünü kırmızı, bir yüzünü de sarı boyalı suya batırın. Tozşekere bulayın. Servis tabağına aldığınız kurabiyelerin üzerlerine yaprak takıp, servis yapın.

Not: Yağlı hamurlar çabuk pişer. Onun için fırında fazla bırakmayın. Eğer hamura 2-3 çorba kaşığı dövülmüş fındık katarsanız çok daha lezzetli olur. Bu kurabiyeleri çikolatalı krema yerine marmelatla da hazırlayabilirsiniz.