



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI UN KURABİYESİ

Ümit Usta

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı un

Kakao hariç bütün malzemeyi karıştırıp iyice yoğuralım.

Hamuru ikiye bölüp yarısını kakoyu katarak tekrar yoğuralım.

Her iki hamurdan da eşit miktarda alıp ovucumuzda yuvarladıktan sonra, hafif bastırarak şekillendirelim.

Tam ortalarından parmağımızla azıcık bastırıp unladığımız tepsiye dizdikten sonra az ısıdaki fırında üzerlerini sarartmadan otuz dakika kadar pişirelim. Kurabiyelerin üzeri hafif katılaştığı zaman pişmiş demektir.

Not: Arzu edenler, kurabiyeleri pudra şekere bulayıp servise sunabilir ya da kurabiyelerin ortalarına yarım badem gibi kuruyemiş çeşitleri ekleyerek süsleyebilirler.