



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

COCO STAR KURABIYE

125 Gr Sana Mutlu Aile
1 Adet yumurta
1 Paket kakao
1 Adet vanilya
2 Su Bardağı hindistancevizi
1 Çay Bardağı sıvı krema
1,5 Su Bardağı şeker
1 Çay Bardağı toz şeker
1 Adet yumurta akı
1 Su Bardağı pudra şekeri
1,5 Su Bardağı süt
80 gr siyah çikolata
1 Adet kabartma tozu

Hamuru için bütün malzemeleri yoğurun, kulak memesi kıvamında bi hamur olsun. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın, ben bu ölçülerden 26 tane çıkarttım. İç malzemesini de yoğurup 26 parçaya ayırıp yuvarlayın. Sonra hamurların içini oyup, top şeklindeki hindistan cevizini yerleştirip hamuru kapatın. Önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. (Ben tepsiye yağlı kağıt serdim isterseniz tepsiyi sıvı yağ ile yağlayabilirsiniz de) şerbeti için, bi kapta sütün içine şekeri koyun, şeker eriyene kadar kaşıkla karıştırın. Ama süt soğuk olsun. Kurabiyeler fırından çıkınca hemen soğuk şerbetin içine atın, 1 dakika sonra çıkartın yumuşasın, şerbeti çeksın. Ben üzerine beyaz çikolata erittim siz farklı şekilde de süsleyebilirsiniz.