



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAMALI KURABIYE

250 gr. margarin  
2 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
3 yemek kaşığı kakao

Çukur bir kaptta, oda ısısında bekletilmiş margarin, pudra şekeri, yumurta, vanilya, kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Aldığı kadar un ekleyip katı olmayan bir hamur hazırlayın. Hamurun 1/3'ünü ayırın. Kakao ilave edip, tekrar yoğurun. Beyaz hamuru merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. Diğer hamurlardan 1 parmak kalınlığında rulo çubuklar hazırlayın. Bir beyaz, bir kakaolu çubuk üst üste koyun. Beyaz hamuru üzerine sarıp, bıçakla 1 cm. eninde kesip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180 °C ısıtılmış fırında pembe renkte pişirin.