



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DÖNENCE KURABIYE

250 gr margarin  
1 yumurta  
Kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
1 bardak toz şeker  
2 çorba kaşığı kakao

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini, yumurtayı ve şekerini karıştırın. Aldığı kadar unu ve kabartma tozunu koyup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru ikiye bölün. Bir yarısına kakaoyu karıştırın ve hamurları yarım saat dinlendirin. Beyaz ve kakaolu hamuru ayrı ayrı dikdörtgen şeklinde yarım santim kalınlığında açın. Hepsini üst üste koyun. Sıkı şekilde rulo haline getirin. Dolapta yarım saat bekletin. Bir santimetre kalınlığında kestiğiniz ruloları tepsiye dizin fırında üzeri fazla kızarmadan beyaz olarak pişirin ve servis yapın.