



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜNYA ÇOCUKLARI KURABIYESİ

50 gr margarin
1/2 su bardağı pudra şekeri
1.5 su bardağı un (kepek unu tercih)
1 yumurta
1 paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 çorba kaşığı kakao
1/2 kahve fincanı süt

Ellerinizi güzelce yıkayıp çukur bir kaptan yumurta, pudra şekeri, süt, vanilya ve oda sıcaklığında yumuşamış margarinini karıştırın.

1,5 su bardağı unu karışıma boşaltın.

Hamuru yoğurun.

Hazırladığınız hamuru üç parçaya ayırın. Bir parçasını 1 çorba kaşığı kakao ile, bir parçasını limon kabuğu rendesi ile yoğurun. Bir parçası da sade kalsın.

Renkli hamurları merdane ile iki parmak kalınlığında açın.

Şimdi sıra işin en keyifli kısmında. Hamur kalıplarını alıp hazırladığınız hamura bastırın.

Sonra hamurları kalıptan çıkarıp yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar (10-15 dakika) pişirin.