



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBRULİ KURABIYE

1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurtanın sarısı
1 çay bardağı sıvıyağ
125 gr. margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı nişasta
3 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Yarım portakal kabuğu rendesi

Kakao ve un haricindeki malzemeleri karıştırın.

Unu yavaş yavaş karışıma ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamur hâlâ çok yumuşakken yarısını başka bir kaba ayırın. Ayırdığınız kısma kakaoyu katın, biraz daha un ilave ederek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun diğer kısmında yine un ilave edip normal kıvamına getirin. Biraz sade hamurdan, biraz da kakaoludan alıp elinizde bir kaç parçaya bölün ve birleştirerek yuvarlayın.

Bu işlemi bir kaç kez yapın ki ortada ki helezon şekli oluşsun.

Elinizde bastırıp yayın. Varsa kurabiye kalıbıyla kesin. Yoksa çok bastırmadan tepsiye dizin.

150 derecelik önceden ısınmış fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

Not: Tepsiyi yağlamayın. Kurabiye hiç bir zaman yağlanmış tepsiye dizilmez. Çünkü zaten yağlı bir hamur olduğu için buna gerek yok.

