



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBRULİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 5 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 4 Çorba Kaşığı buğday nişastası
- 1 Paket vanilya
- 1 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Çay Bardağı sıvıyağı

Karıştırma kabına iyice yumuşamış marğarini, sıvıyağı koyup karıştırıyoruz.Üzerine pudra şekerini, vanilyayı, nişastayı ve yavaş yavaş unu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkarıyoruz. Hazırladığımız hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça kopartıyoruz. Üzerine kakao serpip, karışması için tekrar yoğuruyoruz. Ebruli bir karışım şekline gelince, tezgaha un serpip, ileri geri yaparak hamuru oklavadan biraz daha kalın olacak şekilde veya istediğimiz kalınlıkta yuvarlıyoruz. Bıçak yardımıyla verevine 2 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış fırın tepsisine yan yana diziyoruz. Önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında 35-45 dk. pişiriyoruz. Fırından çıkınca servis tabağına diziyoruz ve üzerine pudra şekeri ve kakao eliyoruz.