



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EBRULU BASTON KURABIYE

Malzemeler:

1 paket margarin ya da tereyağı
1 su bardağı +2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 dolu çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Yapımı:

Yumuşak margarin, yumurta ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine nişasta, kabartma tozu, tuz, vanilya ve ele yapışmayan, orta sert hamur olana kadar elenmiş un katılır. Hamur ikiye bölünür. Yarisına kakao katılır, yoğrulur. Kakaolu hamurdan yarım ceviz kadar, beyaz hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır. Önce ayrı ayrı yuvarlanır. Sonra birbirine yapışacak fakat renkleri karışmayacak şekilde birleştirilir. Serçe parmağı şekli verilir. Kurabiyeler tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

[ML® Baston Böreği için tıklayın](#)