



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KAKAOLU KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

- 1 Paket kakao
- 1 Paket tarçın
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 2 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

Tereyağı ve pudra şekerini karıştırarak içerisine un, kabartma tozunu ilave edin ve hamuru yoğurmaya başlayın. Hamur ele yapışmaması için bir fincan zeytin yağı ilave ederek yoğurmaya devam edin. Sırasıyla kalan malzemeleri ilave ediyoruz.

Kakao, tarçın ve toz şekeri ilave ettikten sonra bir süre daha hamuru yoğuruyoruz. Hamur kulak memesi kıvamına geldikten sonra parçalar kopartarak yuvarlayın. Önceden ısıtılmış olan fırında pişirin. Üzeri pembeleştikten sonra fırından alarak üzerine pudra şekeri dökebilirsiniz.

