



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVHAMLI ÇATLAK KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

1,5 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet yumurta sarısı
4 yemek kaşığı kakao
2 buçuk su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
Bulamak için:
Pudra şekeri

Pudra şekeri ve yumurta sarısını bir kasede çırpın.
Karışım köpürünce diğer bütün malzemeleri de sırasıyla ekleyin ve bir yandan da yoğurmaya devam edin.
Hamurun kıvamı kurabiye hamuruna göre cıvık olacak ve daha çok brownie hamuruna benzemelidir. Bu nedenle unu kontrollü ekleyin.
1 saat buzdolabında üzeri kapalı bir şekilde bekletin.
Geniş bir kaba veya tepsiye bol pudra şekeri serpin.
Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde toplar yapın.
Pudra şekerine bulayıp yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklı şekilde sıralayın.
Önceden 150 dereceye ısıtılan fırında 15-17 dakika kadar pişirilir.
Çatlamaya başladıktan sonra fırında çok tutmayın, 2-3 dakika kadar sonra fırından çıkarın.
Çok pişirirseniz sertleşir.
Üzerine dilerseniz pudra şekeri eleyerek servis edebilirsiniz.

