



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRILDAK KURABIYE

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

1 adet yumurta
125 gram tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
175 gram pudra şekeri
3 çorba kaşığı kakao
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
300-350 gram un

Yumuşatılmış tereyağı ve pudra şekerini çatalla homojen bir hal alana kadar karıştırın. Yumurta ve sıvı yağ ilave ederek karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyin ve yağlı karışıma katarak yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru iki eşit parçaya ayırın. Birinin içine kakao ekleyin ve birlikte tekrar yoğurun, kakaonun iyice karışması için uzun süre yoğurun.

Her iki hamuru da silikon veya yağlı kağıt üzerinde dikdörtgen şeklinde açın, kenarlarını düzeltin. Hamurları üst üste koyarak uzun kenarından kırmadan rulo yapın. Buzdolabına kaldırıp birkaç saat bekletin.

Çıkarır çıkarmaz ısınmadan hemen yarım santimetrelilik ince dilimler halinde kesin. Fırını önceden 170 dereceye ısıtın, hafifçe pembe bir renk alana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tepside servis tabağına alın.

