



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GLUTENSİZ DÜŞÜK PROTEİNLİ KAKAOLU KURABIYE

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

500 g İHE Düşük Proteinli Glutensiz Nişastalı Karışım (GNK)  
1 tatlı kaşığı yumurta ikamesi (10 g)  
50 ml su (1/2 çay bardağı)  
200 g Bitkisel yağ  
250 g pudra şekeri  
25 g kakao  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu

Tüm malzemeler karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamurdan parçalar koparılır ve istenilen şekil verilir. Tepsiyeye dizilen hamurlar önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.