



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLUTENSİZ KAKAOLU KURABIYE

200 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)

1 tane yumurta

Yarım su bardağı pudra şeker

2 yemek kaşığı kakao

2 çay kaşığı vanilya

2 çay kaşığı kabartma tozu

2 yemek kaşığı nutella

Yarım su bardağı pirinç unu

Yarım su bardağı mısır unu

Aldığı kadar glütensiz un (2 su bardağı kadar)

Üzeri için:

İstenilen ek malzeme (ezilmiş ceviz, hindistancevizi, Antepfıstığı, şeker vs)

Un hariç, diğer malzemeleri karıştırma kabına alın, elinizle karıştırın, ve unu azar azar ilave ederek yumuşak ama ele yapışmayacak bir hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın.

Hamuru şekillendirdikten sonra istediğiniz ek malzemeye bandırın tepsiye dizin. İsterseniz sade pişirip servisten önce üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz. Bütün hamur bu şekilde hazırlanır ve 180 derecelik fırında 20- 25 dakika pişirilir.
