



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLEN YÜZLER

1 paket margarin
Yarım su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
2.5 su bardağı nişasta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Kakao ve sıvı yağ hariç tüm malzemeleri karıştırarak yoğurmaya başlıyoruz. Uzun bir yoğurmadan sonra hamur toparlanmaya başlayınca 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ekliyoruz, iyice yoğuruyoruz. biraz dinlendirip 3 eşit parçaya ayırıyoruz (2 sade ve 1 kakaolu (hamurun üstüne 2 kaşık kakao ekleyip 10 dakika yoğuruyoruz)) Hazırladığımız hamurları merdane yardımı ile açıyoruz. Elimize istediğimiz büyüklükte hamurları kesebilmek için yuvarlak bardak alıyoruz (ben su bardağı kullandım). Sonra kakaolu hamurdan birkaç küçük parça koparıp yuvarlak hamurların üstüne yüz(göz ağız) yapıyoruz. Hamurları fazla sık yerleştirmeyin. 160 derecede hafif pembeleşinceye kadar pişiriyoruz.(Yaklaşık 20 dakikada pişiyor).