



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAŞHAŞLI ISLAK KURABIYE

200 gram margarin  
2 ay bardağı Őeker  
2 adet yumurta  
50 gram kakao  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Őerbet için;  
1,5 su bardağı Őeker  
1,5 su bardağı su  
4 damla limon suyu  
Üzeri için:  
Yarım ay bardağı siyah haŐhaŐ

Yağ ile Őekeri iyice yoğurun. Yumurtaları ekleyin. Unu, kakaoyu ve kabartma tozunu eleyin daha sonra bütün malzemeleri karıŐtırın. Poğaçı hamurundan biraz daha sert olacak fazla yumuŐak olmayacak yumuŐak olursa çökebilir. Ceviz büyüklüğünden parçalar yuvarlayın hafifçe bastırın daha sonra haŐhaŐa bulayın tepsiye diziniz. (tepsiyi yağlamayın) 200 derecelik önceden ısıtılmıŐ fırında atlaklıklar oluncaya kadar kızartın. KaynatılmıŐ Őerbeti ılıtın kurabiyeleri tek tek içine atın üstünü Őerbetle yıkayın, sonra kevgirle servis tabağınıza alınız.

---