



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELEZON CİPS KURABIYE

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 dolu çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un

Yoğurma kabına yumuşak margarin, şeker ve yumurtalar konur. Mikserle iyice çırpılır. Sonra tuz, vanilya ve toplanana kadar un ilave edilir. Hamur ikiye bölünür, bir parçasına kakao eklenir ve boyanana kadar yoğrulur. Merdane yardımıyla, beyaz hamur bıçak sırtı kalınlığında ve kare şeklide açılır. Bir kenara bırakılır. Kakaolu parça da aynı şekilde açılır. İki hamur üst üste konur ve sakın bir rulo yapılır. Rulo buzluğa konur ve 1 saat bekletilir. Süre sonunda keskin bir bıçak yardımıyla olabildiğince ince dilimlenir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında kısa süre pişirilir.