



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİCRAN KURABİYESİ

2 adet yumurta
6 orba kaşığı pudra şekeri
1 orba kaşığı kakao
1 paket margarin
1 orba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır nişastası
Alabildiğı kadar un

Yoğurma kabına yumuşak margarin, pudra şekeri, yoğurt ve yumurtalar atılır. Mikserle yaklaşık 3 dakika çırpılır. Kakao, tarçın, nişasta ve kabartma tozu katılır. Parmak uçlarıyla biraz çevirdikten sonra kulak memesi kıvamına gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan kayısı kadar parçalar alınır ve yuvarlanır, tepsiye dizilir. 190 derece fırında 12 dakika kadar pişirilir.