



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ÇATLAK KURABIYE

Melin Kahraman

- 2 adet yumurta
- 2 kahve fincanı toz şeker
- 1 paket margarin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 7 yemek kaşığı kakao
- Aldığı kadar un (yaklaşık 3 su bardağı)
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini geniş bir kaba alın. 2 yumurtayı üzerine kırın. Sırasıyla 2 kahve fincanı toz şekeri sıvı yağı kabartma tozunu vanilyayı ve 7 yemek kaşığı kakaoyu ekleyin. Tüm malzemeleri elinizle yoğurun (Ne çok sert ne de cıvık bir hamur olmalı). Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve onlara yuvarlak şekil verin. Şekil verdiğiniz kurabiyeleri tepsiye dizin ve 180 derecelik fırına atın. Üzerleri çatlayana kadar pişirin. Kurabiyeleri fırından çıkarıp 2-3 dakika kadar bekleyin. Bu esnada siz de bir kabin içinde 15 su bardağı süt ve 1 su bardağı şekeri karıştırın. Hafif ılınan kurabiyeleri bu karışıma batırıp çıkardıktan sonra servis tabağına alın. Üzerini Hindistan cevizi ile süsleyin.

