



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KAKAOLU ISLAK KURABIYE

2 adet yumurta
2 fincan şeker
1 paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 paket kakao (50 gr)
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
Üzeri için:
3 paket hindistancevizi

İlk olarak yumurta ve şekerini köpürene kadar çırpalım. Sonra kabartma tozu ve un hariç tüm malzemeleri de ekleyip çırpalım. En son da kabartma tozunu ve unu yavaş yavaş ekleyerek karıştıralım. Hamur hafif yapışkan bir kıvamda olacak. Hamurumuzdan cevizden biraz daha büyük boyutlarda alıp elimizle yuvarladıktan sonra tepsiye dizelim. 180 derece fırında üzerleri çatlayana kadar pişirelim. Fırında kurabiyelerimiz pişerken şerbetimizi hazırlayalım. Sütü ve şekerini bir tencereye alıp şeker eriyene kadar pişirelim. Sonra sıcak kurabiyelerimizi sıcak şerbetimize atıp 8-10 sn bekledikten sonra hemen hindistan cevizine bulayalım. Servise hazır.

