



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HORANTA KURABİYESİ

1 paket margarin
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı tarçın
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Un

Yumuşak margarin, yumuşak tereyağı ve diğer malzemelerle güzel bir kurabiye hamuru yapılır. Hamurdan mürdüm eriği kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Ortalarına temiz bir kurşun kalemin arkasıyla hafifçe bastırılır. 190 derece fırında 10-12 dakika pişirilir.