



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ ÇİÇEK KURABIYE

Dilek Girgin

3 Su Bardağı Un
1.5 Su Bardağı Pudra Şekeri ve ya Toz Şeker
5 Çorba Kaşığı Margarin
2 Adet Yumurta
1/2 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
1/2 Su Bardağı Fındık
3 Çorba Kaşığı Kakao

Bir yoğurma kabına unu, pudra şekerini (veya toz şekerini), margarini, kabartma tozunu ve 1 tam yumurtayla 1 yumurtanın beyazını alalım. Hamur haline gelinceye kadar yoğuralım. Fındıkları iri taneler halinde dövelim ve hamura katıp biraz daha yoğuralım. Hamuru iki eşit parçaya ayıralım. Parçalardan birine vanilyayı, diğerine kakaoyu katıp ayrı ayrı tekrar yoğuralım. Böylece farklı renkte iki hamur elde etmiş olacağız. Hamurlarımızı merdaneyle yaklaşık 1 cm kalınlığında açalım, çiçek şeklinde bir kalıpla keselim. Ortalarına parmağımızla bastırarak küçük çukurlar oluşturalım. Her iki hamurdan da avuç içimiz büyüklüğünde parçalar koparıp misket şeklinde yuvarlayalım. Vanilyalı kurabiyelerin ortasına kakaolu, kakaolu kurabiyelerin ortasına vanilyalı yuvarlakları yerleştirelim. Tüm kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine dizelim. 1 Yumurta sarısını çırpın kurabiyelerin üzerine sürelim. 180 derecelik fırında pişirelim.