



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ HALKA KURABIYE

1 paket margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı nişasta
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
2 çorba kaşığı kakao

Yoğurma kabına kakao haricindeki bütün malzemeleri alalım, Yumuşak bir hamur elde edelim. Daha sonra hamuru ikiye bölelim, bir parçasına kakao ekleyerek tekrar yoğuralım. Tezgahın üzerinde her iki hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, yan yana getirerek merdane ile uzunlamasına açalım. Yuvarlak halka şeklindeki kurabiye kalıbımızla hamurumuzu keselim. Ortalarını tekrar daha küçük bir kalıpla keserek halkalar oluşturalım. Daha sonra kurabiye hamurlarımızı yağlanmış fırın tepsimize alalım ve önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirerek servis yapalım.

