



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İKİ RENKLİ ISLAK KURABIYE

1 paket yumuşak margarin  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı nişasta  
1 çay kaşığı mahlep  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Yarım paket kakao  
Yeterince un

Hamur yoğurma kabımıza margarin ve şekeri alıp şeker eriyene kadar çırpıyoruz Daha sonra kakao nun dışındaki diğer malzemeleri koyup yumuşak bir hamur elde ediyoruz, hamuru dörtte birini ayırıp kakao ilave ediyoruz ve yoğurarak kakaoyu iyice hamura yediriyoruz Daha sonra sade hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp içini hafif oyuyoruz ve kakaolu hamurdan da fındık büyüklüğünde parçalar alıp sade hamurumuzun içine koyup yuvarlıyoruz ve yağlanmış fırın tepsisine dizip 200 dc de pişiriyoruz Öte yandan 1 bardak şeker ve 1 bardak su ile şerbetimizi 5 dk pişiriyoruz, Kurabiyelerimiz soğuyunca şerbetin içine atıp 1.2 dk bırakıp çıkarıyoruz ve servis yapıyoruz.

