



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKİ RENKLİ KURABIYE

Kakaolu hamur için:

200 gr. tereyağı

350 gram un

1 yumurta + 1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı kakao tozu

200 gr. pudra şekeri

1 çorba kaşığı kabartma tozu

1 çorba kaşığı portakal suyu

Yeşil dolgu için:

100 gr. fıstık

100 gr. pudra şekeri

100 gr. kabuksuz badem

3 yemek kaşığı yağ

Doğal yeşil boya (isteğe bağlı)

Un, kakao ve kabartma tozunu karıştırın. Yumurta ve portakal suyunu ve unlu karışıma ekleyin, şeker ile tereyağını çirpin. Tüm malzemeleri iyice yoğurup yağlı kağıda sarıp 1 saat buzdolabında dinlendirin.

Yeşil dolgusu için fıstıkları bir süre ocakta kavurun. Sonra tüm malzemelerle birlikte blendırdan geçirin.

Dilerseniz yeşil gıda boyası ile renk verin. Kullanıncaya kadar dolapta tutun.

Sonra unlanmış bir yüzeyde, 5mm kalınlığında hamuru açın. Bir 5 cm yuvarlak kalıplarla, kesip, her dairenin merkezinde fıstık ezmesi bir çay kaşığı koyun ve bir üçgen oluşturacak şekilde kenarlarını katlayın.

Orta sıcaklıktaki fırında pişirin

