



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ KURABIYE

1 paket margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeterince un
Üzeri için:
Çikolata sosu

Yoğurma kabına margarin şeker kabartma tozu ve sıvı yağ alıyoruz.
Hepsini karıştırıp kakao hariç diğer malzemeleri de ekledikten sonra yumuşak bir hamur yoğuruyoruz.
Hamuru ikiye bölüyoruz ve bir parçasına kakao ekleyip tekrar yoğuruyoruz.
Her iki hamurdan elma büyüklüğünde parçalar alıp rulo yapıyoruz.
Kakaolu ve sade ruloları yanyana koyup merdaneyle uzunlamasına açıyoruz daha sonra kalp şekli kalıplarla kesip tepsiye diziyoruz.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişiriyoruz pişen kurabiyelerimizi servis tabağına alıp çikolata sosu ile süslüyoruz.

