



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ RENKLİ KURABİYE

1 yumurta
1,5 çay bardağı süt
1 paket margarin
500 gr. un
3 ay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 orba kaşığı kakao

Margarini oda ısısında bekleterek yumuşatın. Kakao hariç bütün malzemeyi karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru ikiye bölün ve bir yarısına kakao ilave edin. Hazırladığınız iki renkli hamuru ayrı kaplara alarak nemli bezle örtüp buzdolabında 30 dk. dinlendirin. Her iki hamurdan da yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp birleştirin ve üzerlerini yassılaştırın. İkisini de birleştirdince bir ceviz büyüklüğünde olmalı. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlanmış fırın tepsisine dizerek önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dk. pişirin. Dilerseniz üzerlerine pudra şekeri veya dövölmüş fındık serperek servis yapabilirsiniz. Veya hamuru iki renkli olacak biçimde birleştirip, rulo haline getirdikten sonra bıçakla dilimleyebilir ve bu şekilde de pişirebilirsiniz.