



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 RENKLİ KURABIYE

300 gram margarin
2 orba kaşığı su
1 su bardaęı un
1 yumurta akı
2 orba kaşığı kakao
1,5 su bardağı tozşeker
1 orba kaşığı vanilya

100 gram (6,5 orbakaşığı) margarin ya da tereyağını, un ve suyu hamur haline gelene kadar yoğurun. Rulo haline getirdiğiniz hamuru 4 mm. kalınlığında kesin.

200 derecede yaklaşık 5-8 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Kalan 200 gram (13,5 orbakaşığı) margarin ya da tereyağını, 1 su bardağı tozşekerle karıştırın ve içine yumurta akını, kakaoyu ve vanilyayı ekleyin. Yumuşayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

1/2 su bardağı tozşekerini 2 yemek kaşığı suyla karıştırın.

Önceden hazırladığınız küçük kurabiyelerin yarısının üstüne kakaolu karışımı sürün.

Daha sonra kalan kurabiyeleri üstüne kapatarak pudra şekerli karışımı pay edin.