



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİ RENKLİ KURABIYE

Malzemeler:

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
250 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Aldığı kadar un

Hazırlanışı:

Derin bir kapta yumurta, pudra şekeri, 250 gram oda sıcaklığında yumuşamış margarini, kabartma tozu, vanilya ve aldığı kadar unu karıştırın. Hazırladığınız hamurun yarısını ayırın. Ayırdığınız hamura 2 yemek kaşığı kakao katın. 15-20 dakika dinlendirin. Merdane ile iki hamuru da dikdörtgen biçimde ayrı ayrı açın. Daha sonra ikisini de birbirinin üzerine koyun. Düzgün bir şekilde rulo olarak katlayın. Elinizle hamurdan bezeler koparıp şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önce kızgın fırına koyun. Sonra fırının derecesini 130-150 dereceye kadar düşürün. Yarım saat kadar pişirin.