



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK BROWNI

Kurabiye için malzemeler:

Oda sıcaklığında 125 gram tereyağı (ya da margarin)

1 adet yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı pudra şekeri

3 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

Şerbet için:

1 bardak su

1 su bardağı şeker

Tarife başlarken ilk olarak şerbeti hazırlayın. Bunun için küçük boy bir tencere içerisine 1 su bardağı şeker ve bir bardak suyu ilave edin.

Karışımı kaynamaya bırakın. 5-6 dakika kaynadıktan sonra kenara alın ve ılıması için bekletin.

Cam karıştırma kasesi içerisine tereyağı, sıvı yağ, pudra şekeri, kakao ve yumurtayı alın.

Çırpma teli yardımıyla homojen bir kıvam alan dek karıştırın.

Bir eleme aparatı kullanarak un, vanilya ve kabartma tozunu kakaolu karışım içerisine ilave edin ve elle yoğurmaya başlayın.

Yumuşak kıvamlı, ele yapışmayan bir hamur elde edene dek yoğurmaya devam edin.

Bir fırın tepsisi içerisine yağlı kağıt serin ve tüm hamurları ceviz büyüklüğünde kopararak tepsiye dizin.

200 derecede önceden ısıtılmış fırına koyun ve ardından 10 dakika kadar pişirin.

İlk sıcaklığı geçen kurabiyelerinizi ılıyan şerbetin içerisine batırıp çıkarın.

Bir servis tabağına tüm kurabiyeleri alarak aynı işlemi tekrar edin.

Üzerine dilerseniz antepfıstığı, hindistancevizi ya da fındık parçaları koyarak kurabiyeyi servise hazır hale getirebilirsiniz.

