



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı seker
100 gram margarin
4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
3 su bardađı un
Şerbeti için;
2 ay bardağı şeker
2 ay bardađı su
Bulamak için;
Mavi haşhaş
Beyaz okolata (benmari usulü eritilecek.)

İlk olarak şerbet hazırlanıp soğumaya alınır.

Sıvı yağı, margarin ve seker karıştırılır. Şeker eriyince kabartma tozu, vanilya, kakao ve un eklenip kıvamlı bir hamur haline getirilir.

Yuvarlak şekil verilir. Geniş bir tabağın içine haşhaşlar dökülür.

Şekil verilen kurabiyelerin üstü haşhaşa bulanır. 180 derece fırında pişirilir.

Kurabiye piştikten sonra daha önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbete 2-3 saniye batırılarak servis tabağına alınır.

Beyaz okolata benmari usulü eritilir. Sıkma aparatına alınıp kurabiyeler süslenir. Sıkma aparatınız yoksa buzdolabı poşetinin ucunu kürdan ile küçük delip aynı işlemi yapabilirsiniz.

