



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KURABIYE

125 gram tereyağı
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı kakao
1 çay bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Süslemek için:
Hindistancevizi veya Antep fıstığı
Şerbeti için:
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker

Islak kurabiye tarifi için ilk önce şerbeti hazırlayın. Kaynamaya başlayınca birkaç dakika daha kaynatarak altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Şerbet soğurken kurabiye hamuruna başlayın. Yoğurma kabına tereyağını, unu, yumurtayı, kakaoyu, pudra şekerini, sıvı yağı, vanilya ve kabartma tozunu alarak karıştırın. Hamurun kıvamı ele yapışmayacak şekilde olmalı.

Ardından kurabiyelere şekil verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Kurabiyeleri önceden ısıttığınız 180 derece fırında pişirin. Kurabiyelerin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra şerbetini dökün. Islak kurabiye tarifi çay yanına hazır. Üzerlerini Antep fıstığı ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

