



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KURABIYE

Şerbeti için;
2 çay bardağı şeker
2 çay bardağı su
Hamuru için;
1 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
125g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

İlk olarak kurabiyemizin şerbetini hazırlayalım. Bunun için tenceremize şeker ve suyu alarak karıştırarak kaynamaya bırakalım.

Kaynadıktan 5-6 dakika sonra ocaktan alalım, soğuması için farklı bir kaba aktaralım.

Şerbetimiz soğurken bizde bu sırada hamurumuzu hazırlayalım. Yoğurma kabına yumurtayı alarak mikserle çırpalım.

Üzerine şeker ve tereyağını ekleyerek çırpmaya devam edelim.

Sıvı yağ, elenmiş kakao, vanilya, kabartma tozu ve unun birazını ilave ederek hamurumuzu yoğurmaya başlayalım.

Kıvam alan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alalım ve elimizle yuvarlayarak şekil verelim.

Şekil verdiğimiz kurabiyelerimizi önceden ısıttığımız 170°C fırında yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakalım.

Fırından aldığımız kurabiyeleri soğuyan şerbetin içerisine alalım, şerbetin içerisinde 2-3 saniye kadar beklettikten sonra servis tabağına alalım.

Kurabiyelerimizi dilediğimiz gibi süsleyerek servis edelim.

