



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

1 bardak şeker
1 paket margarin
50 gr kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 un
5 su bardağı hindistancevizi
1 paket su

Geniş bir kaptan margarin, 2 yumurta, bir bardak şeker yoğurulur. Un, kabartma tozu ve vanilya eklenip, en son kakaosu konulup, kulak memesi kıvamında hamur haline getirilir. Avuçta yuvarlayıp, 170 derecelik fırında pişirilir.

Şerbeti İçin: 1 bardak şeker ve suyu kaynatırız soğumaya bırakırız . Fırından çıkardığımız sıcak kurabiyeleri bu şerbete batırıp hindistancevizine bulanır. İşlem bu kadar.

Not: Şerbet önceden yapılmalıdır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 04.10.2024