



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

1 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 paket kakao
1,5 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
1 çay bardağı şeker
125 Gr Sana Hamurışı

Yumurta, sanayağ, sıvıyağ ve 1 çay bardağı toz şekeri derin bir kabın içine karıştırın. Daha sonra kabartma tozu, vanilya, un ve kakaoyu elekten geçirerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak oval şekiller verin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerileri çatlamaya başlayana kadar pişirin. 1,5 çay bardağı su ve 1,5 su bardağı toz şekeri tencerede kaynatın. Kurabiyeler sıcak iken soğuk şerbete batırıp çıkartın.