



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KURABIYE

3 su bardağı aldığı kadar un
1 adet sana
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet kabartma tozu
2 adet yumurta
250 Gr Sana Hamurışı

Bütün malzeler yoğurma kabının içerisine alınarak hamur toparlanana kadar un ilavesi yapın Yapılan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar kopararak yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin 170 dereceye ısıtılmış fırında 25-30 dk pişirin. Diğer taraftan su ve şeker bir kabın içerisinde karıştırılır ve şeker eritilir. Fırından çıkan kurabiyeler hazırlanan şuruba batırılıp çıkartılır ve servis tabağına alınır.