



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı şeker

Yumuşamış margarin, şeker, yumurta, sıvıyağ, kakao, kabartma tozu ve aldığı kadar unu bir kaptan yoğurun ve kurabiye hamurunu hazırlayın. Kurabiyeleri ceviz büyüklüğünde (dilerseniz biraz daha büyük olabilir ama pişince yayılıyorlar) hamurlar kopararak şekillendirip tepsiye dizin. 170 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Kurabiyeleriniz pişerken derince bir kapa şeker ve suyu koyun ve şekerin tamamen erimesini sağlayana kadar karıştırın.

Not: Şerbet kaynatılmıyor soğuk su ile şeker karıştırılıyor sadece. Fırından çıkan sıcak kurabiyeleri şerbete batırın 5-6 sn kadar ısladıktan (dağılmadan almalısınız)sonra üst kısmını hindistan cevizi ve antep fıstığı karışımına batırın. Bir tepsiye dizin.