



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Küçük Kase hindistancevizi
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Yemek Kaşığı kakao
- 2 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı su

Derin bir kap içerisine oda sıcaklığında yumuşamış sana klasik margarini koyalım. Şeker ve yumurtaları da kabın içerisine alalım. Un ile birlikte kabartma tozu , vanilya ve kakaoyu da ekleyerek yoğuralım. Kulak memesi kıvamında bir hamur olana kadar un ekleyelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım elimizde yuvarlayarak şekil verelim. Piştiğinde büyüyecekleri için tepsiye dizerken aralarında boşluk bırakmaya dikkat edelim. 170 derecede pişmeye bırakalım. Kurabiyeleri fırından almaya yakın 2 su bardağı soğuk su içerisine 1 su bardağı şekeri dökerek iyice karıştıralım. Başka bir kabada hindistan cevizi koyalım. Kurabiyeleri fırından aldıktan sonra sıcakken şekerli suya batıralım ve 5-6 saniye bekletelim daha sonra hindistan cevizine bulayalım. Bu işlemi bütün kurabiyelere uygulayalım.