



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK KURABIYE

125 Gr Sana Klasik
1 ay Bardağı sıvı yağ
1 Adet yumurta
3 Su Bardađı Őerbeti için toz Őeker
1 Paket Vanilya-Kabartma Tozu
1 ay Bardađı toz Őeker
125 Paket sana klasik yađ
3,5 Su Bardađı un
3 Su Bardağı ŐERBETİ İÇİN SU
25 gr kakao

İlk nce Őerbet malzemelerini küçük bir tencereye alın. Kısık ateŐte karıŐtırak Őekerin erimesini sağlayın. Kaynamaya baŐlayınca 6-7 dakika kaynatın. İyice soğutun. Hamur yoğurma kabına sana margarin, sıvıyağ, toz Őeker ve yumurtayı alıp karıŐtırın. Kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Unu yavaŐ yavaŐ ekleyip hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. (ben tepsiyi sana margarin ile yağlıyorum) 175 derece fırında 25-30 dakika piŐirin. Kurabiyeler sıcakken soğuk Őerbetin içine teker teker atın, bekletip, çıkartın. Kurabiyeleri tekrar piŐirdiđiniz tepside sıkıŐık Őekilde ortasında toplayın. Tencerede az miktarda Őerbet kalacak. Kalan Őerbeti kurabiyelerin üzerine döküp üzerini baŐka bir tepsiyle kapatın. Bir gece bekletin. Bu iŐlem sonunda kurabiyeler tüm Őerbeti ekecek. Hindistan cevizi ve antep fıstığı ile süsleyip, servis edin.