



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVE ÇEKİRDEĞİ KURABIYESİ

Servet Dikenli

- ½ su bardağı mısır nişastası
- ½ su bardağı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı kakao
- ½ su bardağı un
- 125 gram tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- ¾ çay bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı granül kahve (1 yemek kaşığı kaynar suda eritilecek)

Öncelikle tüm kuru malzemeleri bir kaba eliyoruz. Kuru malzemeleri elediğimiz bu kaba daha sonra tereyağı, sıvıyağ, yumurta sarısı ve kaynar suda eritilmiş kahveyi ilave ederek oluşan karışımı elimize yoğurmaya başlıyoruz. Karışımımız yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğurmaya devam ediyoruz. Kıvamı tutturmak için biraz un kullanabilirsiniz. Hazırladığımız hamurdan tatlı kaşığı yardımı ile parçalar olarak elinizde oval şekil verip önceden yağlanmış fırın tepsisine dizin. Bu parçaların ortasına kürdan ile bastırarak derin çizgiler çekin. Daha sonra önceden 170 derecede ısıttığınız fırına tepsiyi sürerek kurabiyeler kabarıp hafifçe kızarana kadar pişirin.

