



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU BRETZEL KURABIYE

80 gr margarin
4 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı granül toz kahve
2 yemek kaşığı sıcak su
Aldığı kadar un
1 adet yumurta akı

1 yemek kaşığı sıcak suda eritip ılınmasını sağlayın. Kakao ve sana hamurışı dahil tüm malzemeleri derin bir kapta, ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar un ilave ederek yoğurun. Streç filme sarıp 30 dakika buzdolabında bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Elinizle önce top yuvarlayın. Daha sonra rulo yapıp şekil verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta akı sürüp toz şeker serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15 dakika pişirin.