



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU CEVİZLİ KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ

125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri

139 gr Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

90 gr mısır unu

1/2 çay bardağı ceviz

1/2 çay bardağı Bizim Mutfak Kakao

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un, mısır unu, ince çekilmiş ceviz ve kakaoyu ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde yarım santim kalınlığında açıp, en küçük boy yıldız kalıplarla kesin. Şekilli hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. İsteğe göre üzerlerine pudraşekeri serperek servis yapın.

---