



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAKAOLU EV KURABIYESİ

125 gr. margarin
1 adet yumurta
1 ay bardağı yoğurt
2 ay bardağı tozşeker
Yarım paket kabartma tozu
2 orba kaşığı kakao
Aldığı kadar un

Margarin, yumurta, yoğurt, tozşeker ve kabartma tozunu iyice yoğurun. Üzerine yavaş yavaş unu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Kakaoyu ekleyip, bir iki kere karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. 170 derece fırında 20 dakika pişirin.