



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

- 3 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker
- 1 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 1 Paket Kakao
- 1 Adet Yumurta
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- Yeteri Kadar Süslemek İçin Badem
- 3 Çay Bardağı Su
- 1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1 Su Bardağı Toz şeker

Şerbeti için toz şeker ve suyu küçük bir tencerede kaynatalım. Kaynadıktan 1 dakika sonra limon suyunu sıkalım. Şerbet ilindikten sonra buzdolabına alıp soğumaya bırakalım.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp derin bir karıştırma kabında oda sıcaklığındaki tereyağ, şeker ve vanilyayı macun kıvamına gelene kadar mikserle çırpalım. Ardından yumurta, sıvıyağ, kakao, un ve kabartma tozunu ilave edip yoğuralım. İyice özleşen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, elimizle yuvarladıktan sonra yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim.

20 dakika kadar pişirip fırından çıkardığımız kurabiyeleri hemen buzdolabındaki şerbete batırıp biraz beklettikten sonra çıkartalım ve servis tabağına alalım. Üzerlerini file bademle süsledikten sonra servis yapalım.

