



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

Selda Toycu

250 gr margarin (oda sıcaklığında)

½ su bardağı sıvı yağ

½ su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

1 paket kakao

1 adet şekerli vanilin

1 adet kabartma tozu

3 su bardağı un

Şerbet malzemeleri:

1 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

Öncelikle şeker ve süt ocakta ısıtılmadan birlikte karıştırılarak şerbet hazırlanır. Kurabiye için gereken tüm malzemeler bir karıştırma alınarak beraberce yoğrulur. Unu azar azar ve hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar eklemeyi unutmayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve fırın tepsinde dizilir. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında kurabiyelerin üzeri çatlayıncaya kadar yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirilir. Kurabiyeler fırından çıkar çıkmaz soğuk şekerli süte batırılıp çıkarılır ve tepsiye dizilir. Eğer şerbeti çok iyi çekmemişse işlem 1-2 defa tekrarlanabilir. Tüm kurabiyelere aynı işlem uygulandıktan sonra kalan şekerli süt de üzerine dökülerek soğumaya bırakılır. Kurabiyeler servis tabağına alınarak üzerine hindistancevizi veya fıstık ilavesi ile servis edilir.

