



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

Hamuru için:

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında bekletilmiş)

120 ml. sıvı yağ

1 adet yumurta

1 su bardağı pudra şekeri

4 yemek kaşığı kakao

1 tatlı kaşığı vanilya özütü (tercihe bağlı)

3 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

Şurubu için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su (oda sıcaklığında)

Servisi için:

1 yemek kaşığı rendelenmiş hindistancevizi

Fırını 180 derecede ısıtın. Derin bir karıştırma kabına tereyağı ve sıvı yağı alın, yumurtayı ekleyin, pudra şekeri, kakao ve vanilyayı ilave edin.

Parmak uçlarınızla tereyağını ezerek malzemeleri karıştırın.

Elenmiş un ve kabartma tozunu azar azar ekleyip kurabiye hamurunu bütünleşene kadar yoğurmaya başlayın.

Bir fırın tepsisine yağlı kağıt yerleştirin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın.

Yuvarladığınız hamurların orta kısımlarına işaret parmağınızla hafifçe bastırıp düğme şekli verin ve fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış fırında, hazırladığınız kurabiyeleri 20-23 dakika kadar pişirin. Üstleri çatlayınca fırından çıkartın.

Bu esnada şerbeti hazırlayın. Yayvan bir kaseye toz şekeri ve suyu aktarın. Şeker tamamen eriyene kadar kaşıkla karıştırın.

Kurabiyelerin ilk sıcaklığının geçmesi için 3 dakika serin bir yerde bekletin. Her bir kurabiye için altını ve üstünü şekerli suya batırıp tepsiye dizin.

Şerbeti içine çekmesi için en az yarım saat beklettikten sonra üzerlerine hindistancevizi serpin.



