



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

Yarım su bardağı şekerless kakao
1 su bardağı beyaz toz şeker
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
2 çay kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İsteğe göre 1/3 su bardağı çikolata damlaları

Kakaolu ıslak kurabiye tarifi için bir kapta kakao tozu, beyaz şeker, tereyağı ve bitkisel yağı karıştırın. Yumurta ve vanilyayı tamamen karışana kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Kuru malzemeleri bir hamur oluşana kadar ıslak malzemelerle karıştırmadan önce karıştırın ama fazla çırpmayın. Çikolata parçacıklarını ekleyin. Yuvarlak şekil verin ve yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Kurabiyelerinizin çıkmasını istediğiniz kadar kalın veya ince bastırın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Kurabiyeler fırından yumuşak çıkacak ama soğudukça sertleşecektir. (Kuruyacakları için fazla pişirmemeye dikkat edin.) Soğuması için tel raflara aktarmadan önce çerez kâğıdında 10 dakika soğumaya bırakın. Kakaolu ıslak kurabiye hazır.

Not: Bu kurabiye için daha da ıslaklık sevenler şerbet hazırlayabilir.

