



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

<https://cook.com.tr>

Un 2 Su Bardağı
Toz Şeker 4 Kahve Fincanı
Kakao 3 Çorba Kaşığı
Tereyağı 10 Çorba Kaşığı
Ceviz 0.5 Çay Bardağı
Yumurta 2 Adet
Kabartma Tozu 1 Paket
Vanilya 1 Paket
Pastörize Süt 3 Kahve Fincanı

2 yumurtayı çukur bir kabın içersine kırın. Toz şeker kaba ilave edip çırpmaya başlayın. Hafif köpürttükten sonra tereyağını kabın içersinde elinizle bastırarak bölün ve dağıtın.

Kakao, kabartma tozu, vanilya ve cevizi ekleyin. Oluşan karışımı biraz yoğurun, daha sonra unu alabildiği kadar ilave edin ve kıvamlaştığını hissedene kadar yoğurma işlemine devam edin.

COOK Yağlı Pişirme Kağıdını tepsinize serin. Kurabiyeleri elinizle top şekline getirin ve COOK Yağlı Pişirme Kağıdının üzerine koyun. Piştiğinde yayılacağı için kurabiyelerin aralarında boşluk bırakmanız iyi olacaktır. Daha önceden ısıttığınız 200C'lik fırına atın ve 180 derecede 15-20 dakika pişirin.

2 kahve fincanı toz şeker ve 3 kahve fincanı sütü bir araya getirin ve şeker tam olarak sütte erimeyecek şekilde karıştırın.

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri sosun içersine batırarak servis edebilirsiniz.

