



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

Malzemeler:

- Şerbeti için:
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı soğuk su
- Hamuru için:
- 1 paket margarin
- 3 çorba kaşığı kakao
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu

Hazırlanışı:

1 su bardağı şeker ve 2 su bardağı soğuk suyla şerbet hazırlayın. 1 paket margarin, 3 çorba kaşığı kakao, 2 adet yumurta, 1 su bardağı şeker, 1 paket kabartma tozunu karıştırıp yumuşak bir hamur yapın ve 180 derecede pişene kadar bekletin. Sıcak fırından çıktıktan sonra soğuk şerbete batırılıp çıkarın, üstüne hindistancevizi serpin.