



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 ay bardađı Őeker
25 gr kakao
2,5 bardak un
1 ay bardağı sıvı yağ
250 Gr Sana Klasik
Őerbet için:
2.5 su bardađı su
2.5 su bardađı Őeker

un elenir margarin eklenir ve un ile beraber ufalana kadar el ile harmanlanır,ortası havuz Őeklinde açılır,içine sıvıyağ yumurta eklenir kakao, kabartma tozu ve Őeker havuzun etrafına serpilir önce havuz içerisindeki sıvılar karıŐtırılır yavaŐ yavaŐ hamuru toplayarak yoğrulmaya baŐlanır,yoğrulup toplanan hamur üzeri strelenerek buzdolabında 2 saat dinlendirilir,dinlenen hamur cevizden biraz buyuk parçalar halinde yuvarlanır yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye eŐit aralıklarla dizilir,önceden ısıtılmıŐ 180 derecelik fırında yalaŐık 10-12 dk piŐirilir. piŐen kurabiyeler biraz ılıdıktan sonra soğuk Őerbete ters düz yapılarak batırılıp çıkartılır soğuyunca servis yapılır.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 12.03.2024