



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU ISLAK KURABIYE

4 yemek kaşığı kakao
125 gr margarin
1 adet yumurta
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
Aldığı kadar un
3 çay bardağı şeker
3 çay bardağı su
1 çay tabağı antepfıstığı tozu

(3 çay bardağı) su ve şeker Önce şerbeti hazırlayın, kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte 6-7 dakika daha kaynatın Hamur malzemelerini un hariç karıştırma kabına alın ve karıştırın. Azar azar un ekleyerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. (2,5 su bardağı+1 yemek kaşığı un yeterli)Hamurdan istediğiniz büyüklükte hamur parçası alarak elinizde yuvarlayın ve yağlı kağıt serdiğiniz tepside 200 dereceli önceden ısınmış fırında kurabiyelerin üzeri çatlamaya başlayana kadar (çok çabuk çatlıyorlar, dikkat edin) pişirin ve fırından alın.

Sıcak kurabiyeleri soğuk şerbetin içine batırıp çıkartın, servis tabağına dizin. İsteddiğiniz gibi süsleyin (şerbetten çıkartınca fazla beklerse üstüne kullanılacak süsü tutmuyor)siye kurabiyeleri dizin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024