



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KOLAY KURABIYE

MALZEMELER 14 Adet

20 çorbakaşığı margarin
1.5 su bardağı tozşeker
1 çorbakaşığı vanilya
1 çorbakaşığı su
1 su bardağı un
1 yumurta akı
2 çorbakaşığı kakao

HAZIRLANIŞI

6,5 çorbakaşığı margarin veya tereyağı, unu ve suyu hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamuru rulo haline getirip 4-5 mm. kalınlığında kesin.

200 derecede yaklaşık 6-8 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.

Kalan margarin ya da tereyağını, bir su bardağı toz şekerle karıştırıp, içine yumurta akını, kakaoyu ve vanilyayı ekleyin. Yumuşayınca kadar karıştırmaya devam edin.

1/2 su bardağı toz şekeri, 1/2 yemek kaşığı suyu karıştırın. Önceden hazırladığınız küçük kurabiyelerin yarısının üstüne kakaolu karışımı sürün.

Daha sonra kalan kurabiyeleri üstüne kapatarak karışımı eşit olarak paylaşın.

[ML® Kakaolu Kolay Kurabiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020