



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KURABIYE

20 Çorba kaşığı margarin
2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Çorba kaşığı Vanilya
1 Çorba kaşığı Su
1 Su Bardağı Un
1 Adet Yumurta Akı
2 Çorba kaşığı Kakao
Üzerine renkli şekerleme

6,5 çorbakaşığı yağı, 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 yağı, 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. Dilerseniz renkli şekerlerle süsleyebilirsiniz...

