



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU KURABİYELER

150 gr. margarin  
2 yumurta  
6 yemek kaşığı süt  
1 paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu  
4 yemek kaşığı sıvıyağ  
2.5 su bardağı un  
2 yemek kaşığı kakao  
1 çay bardağı toz şeker

Bir kaptaki yumurta, şeker ve sütü, şeker eriyince ye kadar karıştırın.  
Margarin ve sıvıyağ ilave edin. Vanilya ve kabartma tozu ekleyerek hamuru yoğurun.  
Hamurun yarısını 2 yemek kaşığı kakao ilave ederek yoğurup ıslak bir bez altında 20 dk. bekletin.  
Unladığınız tezgahta kakaolu ve beyaz hamuru ayrı ayrı 1 cm kalınlığında açın.  
İstediğiniz şekillerde kalıpla kesin. Kestiğiniz hamurların ortalarını başka bir kalıpla kesin.  
En içteki hamurları çıkarıp değiş tokuş yapın.  
Orta ısıda fırında 20 dk. pişirin.  
Servis yapın.

