



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KURABIYE

1 adet yumurta
4 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı süt
150 gram margarin
3 orba kaŐıđı kakao
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
zeri için:
2 orba kaŐıđı kakao
8-10 adet kavrulmuŐ fındık

Yumurta ve toz Őekeri çırpın. zerine oda sıcaklığında margarin, süt, kakao ve kabartma tozunu ekleyin. Azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuŐaklıđında bir hamur hazırlayın. Bir saat buzdolabında belettikten sonra merdane yardımı ile aın. Açtığınız hamurdan bardak ağzı ile parçalar kesin. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine kurabiyeleri dizip, önceden ısıtılmıŐ 150 derecelik fırında 10 dakika piŐirin. Servis tabağına alıp üzerlerine kakao serpin. Fındıkla süsleyip servis yapın.

