



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU KURABIYE

<https://www.aksam.com.tr>

1 yumurta
1 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
Yarım çay kaşığı karbonat
 $\frac{2}{3}$ su bardağı tuzsuz tereyağı
 $\frac{1}{2}$ su bardağı ve $\frac{1}{3}$ su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya

Öncelikle her hamur işinde olduğu gibi bunda da fırını ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve kenarda hazır edin.

Unu, kakaoyu ve kabartma tozunu küçük bir kaseye koyun ve iyice yoğurun.

Tereyağını küçük bir tavada orta ateşte yarisına kadar eritin. Ateşten alıp tamamı eriyene kadar karıştırın.

Soğuması için bir kenara koyun.

Şekeri büyük bir kaseye koyun ve tereyağını ekleyin, iyice karıştırın. Daha sonra yumurtayı ve vanilyayı ekleyin, birleşene kadar karıştırın.

Un karışımını yavaş yavaş ekleyin ve yoğurun.

Hamuru parçalara bölün. Toplar halinde yuvarlayın ve fırın tepsisine yerleştirin.

Kurabiyeleri 12 dakika pişirin. Kurabiyelerin üst kısmı ıslak değil yumuşak olmalı. Kurabiyelerin nemli kalmaları için fırından çıkarın. 10 dakika veya kurabiyelerin alt kısmı yeterince sertleşinceye kadar fırın tepsisinde soğumaya bırakın.

Not: Kurabiyeler biraz kabarık olacak. Kurabiyeleri kaşığın tersiyle hafifçe bastırabilirsiniz.

