



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU KURABIYE

200 gr.Un  
100 gr.Fecola  
20 gr. Kakao  
80 gr.Margarin  
120 gr. Şeker  
1 Yumurta  
1 Paket Vanilya  
2 Tatlı Kaşığı Kuru Maya  
Süt  
Tuz

Un, nişasta, kakao, şeker ve mayayı karıştırın. Ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı, 80 gr. küp küp kesilip, yumuşatılmış margarini, vanilyayı ve 5 çorba kaşığı soğuk sütü koyun. Mıncıklayarak yumuşak bir hamur haline getirin. Şeffaf folyoya sararak buzdolabında yarım saat dinlendirin. Buzdolabından çıkarttığınız hamuru 5 mm kalınlığında açın. Bisküvi kesecikleriyle dilediğiniz şekillerde kesin. Bir fırın tepsisine alüminyum folyo serin, yağlayın. Üzerine kurabiyeleri dizin. 180 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dk. pişirin.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020