



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU MOZAIK KURABIYE

1 su bardağı + 3 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı pudraşekeri  
1 paket vanilya  
1 adet yumurtanın akı  
2 çorba kaşığı kakao

Un ve tereyağını bir kaptaki elinizle ufalayın. Üzerine pudraşekeri ve vanilyayı ekleyip, iyice karıştırın. Yumurtayı ilave edip, yoğurun. Hamuru ikiye bölün ve bir parçasına kakao ilave edip tekrar yoğurun. Her iki hamur parçasını yaklaşık iki parmak eninde ve bir parmak kalınlığında şeritler haline getirin. İki parçayı üst üste koyup elinizle bastırın, boydan boya ikiye kesin. Kesilen parçayı diğer parçanın üstüne koyun. Hamuru bir parmak kalınlığında dilimleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.