



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MOZAIK KURABIYE

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Çorba Kaşığı kakao
- 3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 3 Çorba Kaşığı un
- 1 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya

Un ve yağı bir kaba alıp elinizle ufalayın. Üzerine pudraşekeri ve vanilya yı ekleyip iyice karıştırın. Yumurtayı ilave edip yoğurun. Hamuru ikiye bölün ve bir parçasına kakao ilave edip tekrar yoğurun. Her iki hamur parçasını eliniz ve oklava yardımı ile, yaklaşık iki parmak eninde ve bir parmak kalınlığında şeritler haline getirin. Kakaolu hamur altta kalacak şekilde diğer hamuru üzerine koyup elinizle bastırın. Daha sonra hamuru boydan boya ikiye kesin. Kesilen parçayı, kakaolu kısmı yukarıda kalacak şekilde yeniden diğer hamura yapıştırın. Üstten bakıldığında hamur şeridinin yarısı kakaolu, yarısı sade olmalı. Hamuru bir parmak kalınlığında dilimleyin. Yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakikada pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.