



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU PİRİNÇ UNU KURABİYESİ

Yarım paket margarin  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 fiske tuz  
Alabildiği kadar pirinç unu

Çukur bir kaba yumuşak margarin, pudra şekeri, yumurta, kakao ve tuz konur. Mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır. Sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar pirinç unu eklenerek yoğrulur. Hamur pirinç unu serpilmiş zeminde merdaneyle 1 santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıplarıyla kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında 12-15 dakika pişirilir.