



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU TIRTIL KURABIYE

- 4 orba kaşığı kakao
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardađı un
- 1 ay bardağı sıvı yağ

Yođurma kabında un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağı ilave ederek hamur haline getirin. Hamurdan parçalar kopartıp tahta kalıplarınız varsa ilerine yerleştirin bastırın. Tepsiyeye kalıbı vurup kurabiyenin şekilli çıkmasını sağlayın. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Sođutup servis tabağına aktarın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.01.2015