



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU VE SADE UN KURABIYESİ

Dilek Girgin

- 1 Paket Margarin
- 1 Su Bardađı Pudra řekeri
- 4 Su Bardađı Un
- 1 Kahve Fincanı Damla řikolata
- 2-3 orba Kaşığı Kakao

Bir yoğurma kabına unu, pudra şekerini ve margarini koyalım. Elimize yapışmayan bir kıvam elde edinceye kadar yoğuralım. Damla şikolataları ilave edelim ve hamura yedirelim. Hamuru ikiye bölelim. Bir parçanın içine kakaoyu katıp tekrar yoğuralım. Hamurlardan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içimizde yuvarlayalım, üstlerine biraz bastırıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15-20 dakika pişirelim. Sođuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpip servis edebiliriz.
