



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAKAOLU UN KURABIYESİ

100 gram tereyağı
1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 çorba kaşığı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine tereyağını ve unu koyup iyice yoğurun. Üzerine kakao, kabartma tozu, vanilya ve sıvı yağı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamurdan yuvarlaklar yapın. Üzerine bastırıp tepsiye dizin. Fındık koymak isterseniz görüntüsü güzel oluyor. 190 derecedeki fırında 12-20 dakika pişirip çıkartın ve soğumaya bırakın.