



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA KURABIYE

1 paket eritilmiş margarin
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
3.5 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
1 çay bardağı sıvıyağ

Margarini eritip el dayanacak kadar soğutuyoruz. Sıvı yağı, yumurtayı karıştırıp üzerine alabildiği kadar un ve kabartma tozunu ekliyoruz. Hamuru kulak memesi kıvamına gelene dek yoğuruyoruz. Elde ettiğimiz hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp tepsiye diziyoruz. 200 derecelik fırında pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. Ayrı bir kapta pudra şekerini, kakaoyu ve tarçını karıştırıyoruz. Fırından çıkan kurabiyelerimizin ilk sıcaklığı çıkınca bu karışıma buluyoruz.