



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİLİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

280 gr. un
50 gr. kakao
210 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
125 gr. şeker
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 paket vanilya

Tereyağı ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın. Ardından yumurtayı ekleyin. Sonra da vanilya, un ve kakaoyu malzemeye katın. Hamuru streç filme sarıp 4 saat kadar buzdolabında bekletin. Merdane yardımıyla açın ve kedi kalıbı ile hamurdan parçalar kesin. Tepsiyeye dizin ve 160 derecelik fırında pişirin. Hazır olarak satın alacağınız pembe ve beyaz renkli şeker hamurlarını merdane yardımıyla açın. Yine kalıplar yardımıyla pembe hamurdan kulaklarını, beyaz hamurdan ağızını ve gözlerini yapın. Parçaları bir miktar bal kullanarak kurabiye'nin üzerine yapıştırın.

