



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KENDİ İÇLİ KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Un

Kakao hariç malzemelerle kurabiye hamuru yapılır. Hamur 2 parçaya ayrılır. 1 parçasına kakao ve 1 çorba kaşığı su ilave edilir. Güzelce yoğrulur. Beyaz parçadan ve kakaolu parçadan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla ayrı ayrı küçük yuvarlak olarak açılır. Beyaz hamurun üzerine kakaolu hamur konur ve minik rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında 10-12 dakika pişirilir.