



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOKOŞ KURABIYE

Nazan Karakaş

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2,5 yemek kaşığı kakao
- ½ paket kabartma tozu
- ½ paket vanilya
- 3 su bardağı un (kontrollü ekleyin eksik veya fazla gelebilir)
- ½ su bardağı toz şeker
- 5 yemek kaşığı krem çikolata

Tereyağı, yumurta ve pudra şekeri bir kaba alınır ve mikserle 3-5 dakika çırpılır. Ardından vanilya, kakao, kabartma tozu ve yavaş yavaş unu eklenip yoğrulur. Ele yapışmayan yumuşak kıvamda olan hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır ve toz şekere bulanıp tepsiye dizilir. Yuvarladığımız hamura işaret parmağımızla bastırıp çukur oluşturulur. Tüm hamura aynı işlemi uyguladıktan sonra 160 derecelik fırında 15-20 dakika pişirilir. Pişen kurabiyelerimizin soğuduktan sonra çukur kısmına çikolata konulur.

