



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAKAOLU ISLAK KURABIYE

MALZEMELER (8 kişilik)

1 su bardağı şeker

1 adet yumurta

125 gr. tereyağı

1/2 su bardağı süt

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

2 çorba kaşığı kakao

ÜSTÜ İÇİN

1 su bardağı şeker

1 su bardağı hindistancevizi

Biraz yeşil fıstık

Şekeri, yumurtayı, tereyağını karıştırın. Diğer malzemeleri de koyup iyice yoğurun. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın, ama bastırmayın. Yağlanmış tepsiye dizin, 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Bir su bardağı şekerle suyu karıştırın sıcak kurabiyeleri bu suya batırın. Hindistancevizine bulayıp servis tabağına dizin. Üzerini yeşil fıstık veya istediğiniz herhangi bir malzemeyle süsleyin.

[ML® Kakaolu Kolay Kurabiye için tıklayın](#)