



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLLÜ KURABIYE

200 gram oda sıcaklığında tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı pudra şekeri

Tereyağı, sıvıyağ, pudraşekeri ve yumurtayı yoğurma kabına alıp karıştırın. Kabartma tozu ve vanilyayı ilave edin. Kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyip, yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve şekil verip fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Üzeri için kakao ve pudraşekerini bir kaptaki karıştırın. Fırından çıkan kurabiyeleri ılıkken bu karışıma bulayın ve servis tabağına alın.

