



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUCUK KURABİYELER

150 gr sana klasik margarin (erimiş)
1 su bardağı şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı badem özü
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kakao

Margarin ve şekeri iyice çırpın.

Yumurta, vanilya ve badem özünü ekleyin.

Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin, tuzunu koyun. iyice karıştırın.

Hamurdan birazını ayırarak kakao ekleyip karıştırın.

Hamurun daha kolay şekil alması için buzdolabında 1 saat dinlendirin.

kuzucukların vücudunu yapmak için hamurdan küçük yuvarlaklar yaparak birleştirin.

ayaklarını ve kafalarını kakaolu hamurdan yapın, gözleri için beyaz hamur kullanın, hepsini fazla olmadan hafifçe bastırarak yapıştırın.

Fırın tepsisine sıralayın.

Önceden ısınmış 200 derece fırında 15-18 dk civarı pişirin.

