



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOLİPOP KURABIYE

200 gram tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1.5 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı nişasta
2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 pk. kabartma tozu
1 tüp limon aroması
4 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı sıvı yağ

İyice yumuşamış tereyağına; pudra şekeri, nişasta, un, kabartma tozu, vanilin sırası ile elenerek eklenir.. Limon aroması yumurtalar ve sıvıyağda eklenip uzun bir süre yoğrulur.. Ne kadar uzun yoğurursanız o kadar kıvamlı olacaktır.. Yoğrulma işlemi sonlandıktan sonra hamurumuz ikiye ayrılıp bir yarısına kakao ile artı 2 kaşık sıvıyağ eklenip tekrar yoğrulur. Oluşturulan hamurlardan fındık büyüklüğünde parçalar koparılıp bir kakaolu bir sade top yanyana konur tam altına bir sade bir kakaolu konur. Birbirine yapıştırılan bu topçuklar yavaşça rulo haline getirilir.. Kurşun kalem kalınlığına geldiğinde yavaşça simit gibi gerisine büzülür. Oluşan hamurumuz yavaşça içine doğru kıvrılıp lolipop şekli alır:) Herbirine birer kürdan veya çöpşiş batırılıp yağlı kağıt serili tepsiye sıralanır. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika pişirilip ılınınca servis edilir.
