



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADEN SULU KAKAOLU KURABIYE

1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
Yarım su bardağı çiçek yağı
Yarım su bardağı maden suyu
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı hamur kabartma tozu

Şeker ve yumurta 2-3 dakika çırpılır. Sırasıyla yağ, maden suyu, kabartma tozu ve un katılarak akışkan kıvamlı bir kek hamuru elde edilir.

Yarısına kakao ilave ederek küçük kek kağıtlarında pişirmeyi tercih ettim.

Krema sıkma poşeti içine koyduğum kakaolu malzeme ile de sade keklerin üzerini süsledim.

175 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika yeterli oluyor (Küçük kekler için). Fırında fazla kalmamasını öneriyorum, pişer pişmez fırından çıkarırsanız son derece yumuşak ve lezzetli oluyorlar.

Arzu ederseniz 26-28 cm'lik kek kalıbında da yuvarlak olarak pişirebilirsiniz. Aynı sıcaklıkta 35-40 dakika.

