



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZAİK KURABIYE

- 2 Su Bardağı Un
- 6 Çorba Kaşığı Margarin
- 3 Çay Bardağı Pudra şekeri
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 2 Adet Yumurta
- 4 Çorba Kaşığı Kakao

Bir tanesinin akını ayırdığımız yumurtaları, margarini, pudra şekerini, kabartma tozunu, vanilyayı ve unu yoğurma kabına koyup yoğuralım. Hamurun ikiye bölelim. Bir parçasına kakaoyu ilave edip tekrar yoğuralım. Her iki hamuru da merdane ile 1 cm kalınlığında açıp üst üste koyalım. Bu iki katlı hamurdan 1 cm eninde şeritler kesip rulo yapalım. Ruloları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine yumurta akı sürelim. 180 derece ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirelim.

