



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MOZAİK KURABIYE

75 Gr Sana Hamurışı  
2 Yemek Kaşığı kakao  
1 Adet kabartma tozu  
1 Adet yumurta  
1 Su Bardağı pudra şekeri

Kakao hariç tüm malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın. Aldığı kadar un ekleyip, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. Yoğurdunuz hamuru ikiye bölün. Hamurun yarısına kakao ekleyip, iyice yoğurun. Sade ve kakaolu hamurları merdane ile açın. Hamurları üst üste koyup rulo gibi sarın. Rulodan orta kalınlıkta hamurlar kesin. Kestiğiniz her parçayı elinizle bastırıp, yassı şekil verin. Fırın tepsisine folyo kağıt serip, kurabiyeleri dizin. Önceden ısıtılmış fırında 150 derecede 5 dakika pişirin. Sürenin sonunda fırının ısısını 130 dereceye düşürüp pişirmeye devam edin. Kurabiyelerin üzeri hafif sarardığında pişmiş demektir. Mümkünse sıcak olarak servis yapın.