



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KURABIYE

Kurabiye için:

250gr margarin/tereyağı

6 su bardağı un

3 yemek kaşığı kakao

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı yoğurt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 çay bardağı sıvıyağ

Muhallebi için:

3 su bardağı süt

3 yemek kaşığı un

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı toz şeker

1 paket vanilya

2 yemek kaşığı hindistancevizi

Muhallebi için yumurta sarısı ve şekeri çırpıp tencereye alın, un ve süt ekleyip karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca hindistancevizi, vanilya ve tereyağı koyun. Yağ eriyene kadar kaynatın.

Hazırladığınız karışımı mikserle alıp soğuyana kadar çırpın. Bir süre buzdolabında bekletin.

Kurabiye için eritilmiş katı yağ, kakao, sıvıyağ, toz şeker yoğurt, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın. Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur yapın. Hamuru 20 dakika bekletin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdaneyle açın. Açtığınız hamurun içine 1 tatlı kaşığı muhallebi koyup hamuru top şekline getirin. Hamurun birleşme kısmı tepsiye gelecek şekilde dizin. 180C fırında 20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.