



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MUTLU TORUN KURABIYESİ

1 paket halis tuzsuz tereyağı
1 adet yumurta
8 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
2 su bardağı nişasta
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumuşamış tereyağı, yumurta, şeker ve kakao bir kaba konur, mikserle kaymak gibi olana kadar çırpılır. Vanilya, karbonat nişasta ve hamur bütünleşene kadar az az un eklenir. Güzel bir hamur olunca ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır, tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırına verilir ve çatlayana kadar, kısa süre pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz üzerlerine pudra şekeri elenir.