



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİYET KURABİYESİ

3 adet yumurta akı
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı krema
1 çay tabağı çikolata sosu
1 çay tabağı renkli şekerler

İlk olarak 3 adet yumurta akını yarım su bardağı pudra şekeri ile mikserle çırpalım. Krema kıvamına gelinceye kadar çırpma işlemine devam edelim. Kıvama geldikten sonra üzerine krema, margarin, un ve kakao ilave edip çırpalım.

Karıştırdıktan sonra fırın tepsisine yağlı kağıt serelim. Yağlı kağıda tekrar fırçayla sıvı yağ sürelim. Kaşık yardımıyla kurabiye karışımı yağlı kağıdın üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış fırında kurabiyeleri 7 dakika pişirelim.

Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra hamuru kaşık ucuyla rulo yapalım. Kurabiyeyi rulo yaptıktan sonra uçlarını eritilmiş çikolata batıralım. Daha sonra çikolataları renkli şekerlemeye batıralım ve servis tabaklarına alalım.