



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NUTELLALI TIRTIL KURABIYE

250 gram margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kabartma tozu
Aldığı kadar un
2-3 çorba kaşığı kakao
Arası için:
Kahvaltılık Nutella
1 Kase meyveli sos veya reçel
1 kase hindistan cevizi

Yoğurma kabına hamur malzemelerimizi alalım ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu tırtıl kurabiye kalıbıyla hazırlayarak tepsiye yerleştirelim. Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kurabiyelerimizi pişirelim. Pişen kurabiyelerimizi fırından çıkarıp soğuttuktan sonra aralarına kahvaltılık Nutella sürerek iki kurabiyeyi birleştirelim. Bir kabın içine hindistan cevizi alalım. Kurabiyeleri ilk önce meyveli sosa daha sonra hindistan cevizine bulayarak servis tabağına alalım ve servis yapalım.

