



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## OREO KURABIYE

- 1 paket hazır ikolatalı kek tozu
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı su
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 ay bardaęı kakao
- 5 yemek kaşığı crisco krema
- 1 paket gıda jelâtinini
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 su bardağı pudra şekerini

İlk olarak marketten aldığımız 1 paket hazır ikolatalı kek tozumuzu açıyoruz ve kâsemize boşaltıyoruz. Daha sonra kâsemizin içerisine iki yumurtamızı, 2 yemek kaşığı, suyumuz, 2 yemek kaşığı sıvı yağımızı ve son olarak 1 ay bardağı kakaomuzu ilave ediyoruz. Tüm harcımızı kaşık ile güzelce karıştırdıktan sonra ellerimiz ile yaklaşık 3-4 dakika kadar yoğuruyoruz.

Yoğurduğumuz harcımızı büyük misket büyüklüğünde ayırıyoruz ve tepsimize koyuyoruz. Misket büyüklüğünde tepsiye koyduğumuz kurabiye harcımızın üzerine parmaklarımızla bastırarak yayvan şeklini veriyoruz. Kurabiyelerimizin daha yayvan olması için spatula ile de bastırabiliriz. Hazırladığımız kurabiyelerimizi daha önce ısıtmış olduğumuz 190 derece fırında yaklaşık 9-10 dakika kadar pişiriyoruz.

Daha sonra 1 ay bardağı soğuk suyumuzu küçük bir kâseye alıyoruz, içerisine 1 paket gıda jelâtinini koyuyoruz ve karıştırıyoruz. Soęuk suda karıştırdığımız jelâtinimizin ısısını ılıklaştırmak için ayrı büyük bir kâseye sıcak su koyuyoruz ve içerisinde jelâtin olan küçük kâsemizi sıcak suyun içerisinde bekletiyoruz. Diğer yandan 5 yemek kaşığı kadar crisco kremamızı mikserde ile ırpıyoruz. Daha sonra crisco kremamızın içerisine 1 tatlı kaşığı vanilyamızı ve 1 su bardağı pudra şekerimizi ilave edip harcımızı yaklaşık 3-4 dakika kadar ırpıttıktan sonra ılıklaşan jelâtinimizi harcımızın içerisine alıyoruz. Son olarak tüm harcımızı yaklaşık 3-4 dakika kadar ırpıyoruz. Pişirdiğimiz kurabiyelerimizden 2şer tane alıp ortasına hazırladığımız kremamızı sürüyoruz ve kurabiyelerimizi birleştirip Ev yapımı Oreo Kurabiyelerimizi oluşturuyoruz. Ev yapımı Oreo Kurabiyelerimizi servis yapacağımız tabağa alıp sunuma hazır hale getiriyoruz.