



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAPATYA KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 Paket hamur kabartma tozu

Margarin, sıvıyağ ve pudra şekerini iyice karıştıralım. Kabartma tozunu ekleyelim. Elediğimiz unu azar azar ekleyelim (kulak memesi kıvamında olana kadar). Yoğurmaya devam edelim. Hamuru elde ettikten sonra hamurun yarısını ayıralım kalan hamura kakao yu ekleyip yoğuralım sonra hamurdan misket büyüklüğünde koparıp yuvarlayalım aynı şekli her iki hamurda yapalım yaptığımız misket hamurları papatya şeklini verelim yağlanmış tepsiye dizelim 160 derecede ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar pişirelim.

---