



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN KAKAOLU KURABIYE

<https://www.posta.com.tr>

4 yemek kaşığı toz badem
2 yemek kaşığı hindistancevizi unu
2 yemek kaşığı kakao
4 yemek kaşığı hindistancevizi tozu
Tuz
4 yemek kaşığı eritilmiş hindistancevizi yağı
2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu (pekmez veya bal da olabilir)

Bütün malzemeleri karıştırın. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamurdan küçük parçalar koparın ve yuvarlak şekil verin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirip servis yapın. Buzdolabında muhafaza edin

