



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENDE KURABIYESİ

125 gram margarin
1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı portakal rendesi (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı kakao

Kakao hariç bütün malzemeleri yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru iki eşit parçaya bölün. Bir parçasına, kakaoyu ekleyip yoğurun. Daha sonra bu hamurları ayrı ayrı buzlukta 15-20 dakika bekletin. Daha sonra çıkarıp, bir tepsinin içine bir sadeden bir kakaoludan rendeleyin bastırmadan ellerinizle karıştırın. Daha sonra rendelenen hamurdan ceviz büyüklüğünde alıp yağlanmış tepsiye koyun. Diğer hamurlarada aynı işle mi yapıp yepsiye dizin. 175 C fırında üstü kızarana kadar pişir.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 06.09.2015