



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ KURABİYELER

- 1 ay bardağı ılık süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı mısır nişastası
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 paket řekerli vanilin
- 1 paket gourmet řekerli vanilin
- 2 adet portakal portakal kabuđu rendesi
- 1 su bardağı dövülmüş fındık
- 1 avuç çikolata damlası
- 4,5-5 su bardağı un
- 250 gr. margarin
- 1 ay kaşığı kırmızı gıda boyası
- 2 tatlı kaşığı kakao kakao

Derin bir kabımıza yumurtaları, şekeri, vanilyaları, mısır nişastasını, sütü, portakal kabuğu rendesi, dövülmüş fındığı, margarini, kabartma tozunu ve unu azar azar ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediyoruz. Kurabiye hamurumuz ne sert olmalı ne de çok yumuşak olmamalıdır.

Hamurumuzu 3 parçaya bölüyoruz. Birinci parçasını sade bırakıyoruz. İkinci parçasına 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası ekleyip iyice yoğuruyoruz. Ünc hamur paramıza da 2 tatlı kaşığı kakao ilave edip iyice yoğuruyoruz. Tepsimize yağlı kağıt serdikten sonra, kurabiyelerimizi ceviz büyüklüğünde olacak şekilde yuvarlayıp aralarında 2 parmak boşluk olacak şekilde diziyoruz çünkü kabartıkları için birbirlerine yapışmasınlar. Üstlerine 4 adet çikolata damlacıklarını ilave edip hafifçe bastırıyoruz.

Önceden ısıtmış olduğumuz 180 C'lik fırınımızda yaklaşık 20-25 dakika kadar çok kızarmadan pişiriyoruz.

