



## SALYANGOZ KURABIYE

Ayşe Tüter

250 Gr margarin  
250 Gr. pudra şekeri  
500 Gr. un  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı kakao  
1 vanilya  
1 kabartma tozu

Margarinle, pudra şekerini krem haline gelene kadar, mikserle çırpın. Kakao hariç diğer malzemelerinin hepsini ilave edin ve yoğurun Hamuru ikiye bölün, yarısına kakao ilave edin yoğurun. İki hamuru da merdane ile ince açın ve üst üste koyduktan sonra, sıkıca sarın. Bir cm kalınlığında kesin ve aralıklarla tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

