



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ KURABIYE

25 gr margarin
2 adet muz
Yarım su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı esmer şeker
1 paket vanilya
1 adet yumurta
25 gr Vanilyalı dondurma
25 gr Çikolata sos
25 gr Çilek
1 paket Çırpılmış krema
4 dal Nane yaprakları

Fırını 180 dereceye ayarlayın. İki fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Yoğurt ve ezilmiş muzı bir kaptaki karıştırın. Bir başka kaptaki kuru malzemeleri harmanlayın. Geniş bir kaptaki eritilmiş margarin ile yumurtayı iyice çirpin. Kuru malzeme ve muzlu yoğurdu ekleyerek iyice karıştırın. Karışımı geniş ve düz uçlu sıkma torbasına doldurun ve aralıklı olarak tepsilere sıkın. 10 dakika pişirip soğumaya bırakın. İki kurabiyenin arasına birer top vanilyalı dondurma koyun. Üzerine çikolata sos gezdirin. Çilek, çırpılmış krema ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın. Sandviç kurabiye artık hazır.

