



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ KURABIYE

300 gr. margarin veya tereyağı

1 çorba kaşığı su

1 su bardağı un

1 adet yumurta akı

2 çorba kaşığı kakao

1,5 su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı vanilya

100 gr. margarin veya tereyağı (6. 5 çorba kaşığı), 1 su bardağı un ve 1 çorba kaşığı suyu hamur haline gelene kadar yoğurun. Rulo haline getirdiğiniz hamuru 4 milim kalınlığında kesin. 200 dereceli fırında yaklaşık 7-8 dk. pişirin ve soğumaya bırakın. Kalan 200 gr. margarin veya tereyağını 1 su bardağı toz şeker ile karıştırın ve içine yumurta akını, kakaoyu ve vanilyayı ekleyin. Yumuşayınca kadar karıştırmaya devam edin. Yarım su bardağı toz şekerle 1/2 yemek kaşığı su ile karıştırın. Önceden hazırladığınız küçük kurabiyelerin yarısının üstüne kakaolu karışımı sürün. Daha sonra kalan kurabiyeleri üstüne kapatarak karışımı pay edin. Servis tabağına dizip servis yapın.