



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ KURABIYE

1 paket margarin  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket çikolata  
Bir miktar gıda boyası (sarı ve kırmızı renkte)

Oda sıcaklığına gelmiş margarini pudra şekeri ile özleştirelim, daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim. Sert olmayacak şekilde bir hamur elde edelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak elimizde yuvarlayıp yassılaştıralım daha sonra yağlı kağıt serilmiş veya unlanmış tepsiye dizelim. 180 derecede yaklaşık 20 dakika üzeri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Soğuduktan sonra birinin alt kısmına çikolata sürüp diğerini üstüne yapıştıralım. Daha sonra önceden sulandırdığımız kırmızı gıda boyasına bir tarafını batırıp hemen çıkaralım, sonra da diğer yarısını sulandırdığımız sarı gıda boyasına batırıp hemen alalım; diğer tarafına da aynı işlemi uygulayalım üzerine bol toz şeker serpelim ve servis tabağına alalım.