



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ KURABIYE

125 gr (1/2 paket) margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
2 ay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 bardak nişasta
1 yemek kaşığı kakao
Süslemek için çikolata, fındık,hindistancevizi, kiraz şekerlemesi

Oda ısısında yumuşamış margarin, sıvıyağ, yoğurt, pudra şekeri, kabartma tozu ve nişasta mikser yardımı ile karıştırılır. Karışım ikiye bölünür ve bir tanesine kakao eklenir. Daha sonra ikisine de ayrı ayrı un eklenir. Ele yapışmayan yumuşak hamurlar elde edinceye kadar un eklenmeye devam edilir. Ben sade hamurun bir kısmını krema torbası yardımı ile değişik uçlar kullanarak (yağlı kağıt serilmiş) fırın tepsisine sıktım. Kakaolu hamuru da elimle yuvarlak şekiller vererek yerleştirdim. Fırın 175 dereceye ayarlanır ve fırın ısınırken kurabiyeler tepside bekletilir. Isınmış fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra soğuması beklenir ve ister benmari usulü eritilmiş çikolataya batırarak, ister üzerine pudra şekeri veya fındık fıstık serperek süslenir.