



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŐEKİLLİ KURABIYE

Malzeme:

150 gram Bizim Mutfak Margarin

6 orba kaşığı Bizim Mutfak Pudra őekeri

1 adet yumurta

2 su bardaęı Bizim Mutfak Un

1.5 ay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

1 orba kaşığı Bizim Mutfak Kakao

gıda boyası

Margarin, pudraőekeri, yumurta, un, kabartma tozu ve vanilyayı derin bir kaba alıp iyice yoğurun. Hamurun bir bölümünü ayırıp kalan hamura kakao ilave edip yoğurun. Birazını ayırıp sarı renkte gıda boyası ilave edip yoğurun. Sade hamuru 1.5 cm kalınlığında açıp bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin ve bu yuvarlakların üzerine göz, ağız ve burun yapın. Sarı ya da kakaolu hamurdan bir parça alıp saç yaptıktan sonra hamurun üst kısmına yerleştirin. Kurabiye hamurlarını yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerini kızartmadan pişirin. Kurabiyeler soğuduktan sonra gıda boyası ile göz, ağız ve burun kısımlarını renklendirin.