



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİYAH BEYAZ KURABIYE

Malzemeler:

Hamuru için:

1 kahve fincanı kakao

2 adet yumurta (birinin akı iç malzemesine)

250 gram margarin

2 kahve fincanı pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldığı kadar un

İçi için:

2 su bardağı hindistancevizi

2 çay bardağı pudra şekeri

1 adet yumurtanın akı (hamur malzemesinden alınacak)

Hazırlanışı:

Un dışında tüm hamur malzemesini karıştırın. Unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Ayrı bir kapta hindistancevizi, yumurta akı ve pudra şekerini karıştırın. Hamurdan küçük parçalar kopartarak yuvarlayın ve mümkün olduğunca ince olmasını sağlayarak içini açın. İç malzemedan koyarak hamuru kapatın. Kapalı yeri alta gelecek biçimde yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Kurabiyelerin yuvarlak formu korumaya dikkat edin. 180 dereceye ayarlı fırında kurabiyeleri pişirin.

[ML® Siyah Beyaz Kek için tıklayın](#)