



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜSLÜ KURABIYE

- 1 su bardağı Pudra şekeri
- 2 adet Yumurta
- 250 gr. Margarin
- 1 çay bardağı Sıvıyağ
- Aldığı kadar Un
- 1 paket Kabartma tozu
- Sosu için;
- 1 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Nişasta
- 1 çay bardağı Pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı Margarin
- 1 tatlı kaşığı Kakao
- 1 çay tabağı hindistancevizi

Bütün malzemeleri karıştırıp yoğuralım. Kulak memesi kıvamına gelene kadar ununu ve kabartma tozunu da ekleyip hamuru 10 dak. dinlendirelim. Diğer taraftan süt ve nişastayı pişirerek çikolata sosunu hazırlayalım. Sos pişip biraz ılıyınca pudra şekeri, margarin ve kakao ilave edilerek çırpılır. Hamuru tezgaha alalım 3 mm. Kalınlığında oklavayla açalım. Çay bardağı ile yuvarlak şekiller verelim. Kurabiyeler piştikten ve biraz ılıdıktan sonra 2 kurabiyenin arasına sostan sürüp yapıştıralım. Kenarlarını hindistancevizine bulayalım.
