



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAKILDIM SANA

14 adet Kurabiye
1 cup=250 ml su bardağı
2/3 cup taze süt kaymağı
1 +1/4 cup şeker
1 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı vanilya
1 yumurta
2 cup un
eritilmiş 2 kaşık margarin
1/2 cup kakao
1/2 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
14 adet tahta çubuk

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve ısıtın. Hamur kabına kaymak, şeker, su margarini vanilyayı koyarak mikserle çırpın. Yumurtayı ekleyin ve çırpıma devam edin. Sonra un, kakao , tuz ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun . Hamur sertçe ama ele yapışmayan kıvamda olmalı. Gerekirse, daha iyi şekil alması için buzdolabında dinlendirebilirsiniz. Ben birkaç saat beklettim sonra tekrar oda ısına getirip şekillendirdim. Hamurdan 1/4 cup lık parçalar alarak yuvarlak şekil verip çubuklara geçirin. 180 derecede ısıttığınız fırında 15-20 dakika pişirin. Fazla pişirmek kurumalarına sebep oluyor. Soğuyan kurabiyeleri esmer şeker serpiştirerek süsleyebilirsiniz.