



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TIRTIL KURABIYE

250 gram margarin
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 tane yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
alabildiği kadar un un
1 çay bardağı hindistancevizi
1 paket Marmelat, bitter çikolata
3 kaşık mısır nişastası

Hindistancevizi dışında kalan bütün malzemeleri, büyük bir yoğurma kabına koyup karıştırarak yumuşak bir hamur elde edelim.

Hamur hazır olduktan sonra tepsiye yağlı kağıt serelim ve tırtıl kurabiye kalıbı da denen tırtıl kurabiye aparatıyla kurabiyeleri tepsiye sıkalım.

160 derecede bulunan sıcak fırına tepsideki kurabiyeleri koyup yaklaşık 15 dakika pişirelim. Kurabiyelerin kızarmasına izin vermeden fırından çıkaralım.

Tırtıl kurabiyeler fırından çıktıktan sonra bitter çikolatayı benmari usulü eritem. Aynı boydaki kurabiyelerin arasına marmelat sürüp kapatalım. Kurabiyelerin bir ucunu erittiğimiz çikolataya batıralım ve oradan da hindistan cevizine batıralım.

Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırladıktan sonra servis tabağına alalım ve servis edelim.

