



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI VE KAKAOLU SANDVIÇ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

250 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
125 g tereyağı veya margarin
1 paket
1 hafif çırpılmış yumurta
120 gr pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı süt

Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip havuz yapın. Yumuşak yağı, elenmiş pudra şekerini, vanilyayı, yumurtaları ekleyerek karıştırın ve hamur haline getirin. Kakaolu kurabiyeler için hamuru ikiye ayırın, yarısına kakao ve süt ilave ederek birlikte yoğurun. Hamuru alüminyum folyo ile sarın, yarım saat buzdolabında bekletin. Unlu tezgahta merdane ile açtığınız hamuru, istediğiniz formda kurabiye kesicileri ile kesin. Pişirme kağıdı kaplı tepsiye dizin, 180 derece ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Kurabiyelerin aralarına çikolata kreması veya fındık kreması sürerek sandviçler yapın.

