



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDAÇALLI KURABİYE

1,5 ay bardağı pudra şekeri
2 ay kaşığı nişasta
1 paket vanilya
4 su bardağı un
1 2 tatlı kaşığı zerdeçal
2 3 yemek kaşığı kakao
250 gr tereyağı
2-3 yemek kaşığı kakao

1-Oda sıcaklığındaki tereyağı, pudraşekeri, vanilya iyice karıştırıyoruz. Azar azar un ilavesi yapıyoruz. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz (Hamur yumuşak oldu diye kesinlikle un ilavesi yapmıyoruz)
2-20-30 dk. buzdolabında bekletiyoruz
3-sarı renk için 1-2 tatlı kaşığı zerdeçal(homojen karışım için iyice yoğurmak gerekiyor.)
Hamuru ikiye ayırıp,bir kısmını zerdeçal bir kısmına kakao katıp iyice yoğuruyoruz
4-İki karışımdan da fındık büyüklüğünde parçalar alıp avucumda yuvarladım.
5-önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 20 dakika pişirdim
