



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

ALACALI KURABIYE



3,5 Çay bardağı mısır nişastası
Yarım paket oda ısısında margarin
1 Yumurta
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çay bardağı un
Yarım çay kaşığı karbonat
1 Çorba kaşığı kakao
Yarım paket vanilya

- # Margarine şeker ve yumurta eklenir, karıştırılır.
- # Karışımın üzerine azar azar nişasta ve un eklenir.
- # En son vanilya ve karbonat konarak pürüzsüz bir hamur elde edilir.
- # Hamur ikiye ayrılır.
- # Parçanın birine kakao konarak yoğrulur.
- # Böylelikle bir parça beyaz, bir parça kahverengi hamur elde edilmiş olur.
- # Beyaz parçadan yarım ceviz büyüklüğünde parça koparılır avuç içinde yuvarlanır.
- # Kahverengi parçadan da yarım ceviz büyüklüğünde parça koparılır avuç içinde yuvarlanır.
- # İki ayrı renk parça birbirine karışmayacak, ama yapışacak şekilde kaynaştırılır.
- # Hamurlar bitene kadar aynı işlemler sürdürülür.
- # Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden çok kızdırılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirilir.

Not: Kurabiye'nin bir tarafı beyaz, diğer tarafı kahverengi görünmelidir.