



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

KAKAOLU KOLAY KURABIYE



1 Paket margarin
3,5 Su bardađı un
1 Su bardađı pudra řekeri
2 orba kaşığı kakao
1 Paket vanilya

- # Karıştırma kabına pudra şekeri, un, kakao ve vanilya konur, kuru olarak karıştırılır.
- # Karışıma oda ısısında yumuşayan margarin katılır, pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğrulur.
- # 10 – 15 dakika dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, yuvarlanır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler dizilir.
- # Kurabiyelerin zerine, ıslatılmış çatalla bastırılarak şekil verilir.
- # 180 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir.
- # Sođuduktan sonra servis yapılır.

Not: İstenirse, 1 orba kaşığı pudra şekeri, 1 tatlı kaşığı kakao ile karıştırılarak, sıcak kurabiyelerin üzerine serpilir.