

## Arap Kurabiye

### Malzemeler

3 adet kati haslanmis yumurtanin sarisi

3 tepeleme yemek k. margarin

2 tepeleme yemek k. pudra sekeri

1 paket vanilya

Alabildigi kadar un

Uzeri icin:

1 cay b. pudra sekeri

1 cay b. kakao

1 cay b.nesguik

### Yapilisi

Uc adet yumurtayi kati olacak sekilde haslayip soyun ve sarilarini cikarip derin bir kaseye ufalayin.Yumurta sarilarina oda isisindaki margarinini ilave edin. Vanilya, pudra sekeri ekleyip aldigi kadar unla ele yapismayacak bir hamur yapin. Kabartma tozu girmiyor. Hamurdan cevizden biraz daha kucuk parcalar koparip elinizle yuvarlayarak yaglanmis firin tepsisine dizin. 170 derecede 20 dakika pisirin. Kurabiyeler firindayken derin bir kasede pudra sekeri, nesguik ve kakaoyu harmanlayin. Kurabiyeleri firindan cikarinca uc dort dakika kadar bekleyip sicakken bu karisima bulayin ve servis tabagina dizin.