

Browni Kurabiye

Malzemeler

125 gr margarin (oda sicakliginda)

1 cay bardagi siviyağ

1 cay bardagi toz seker

1 adet yumurta

25 gr kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 buçuk su bardagi un

serbeti için;

3 cay bardagi su

3 cay bardagi toz seker

Yapilisi

İlk önce serbet malzemelerini küçük bir tencereye alalım. Kisik ateşte karıştırarak sekerin erimesini sağlayalım. Kaynamaya başlayınca 6-7 dakika kaynatalım, daha sonra sogumaya bırakalım. Yogurma kabına margarin, siviyağ, toz seker ve yumurtayı alıp karıstıralım. Kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip, unu yavas yavas ilave diyor ve hamuru yoguralım. Ceviz buyuklugunde parçalar kopartıp, yuvarlayalım. Yağlanmış fırın tepsisine ya da yağlı kağıt üzerine serelim. 175 derece fırında 25-30 dakika pisirelim. Kurabiyeler sıcakken soguk serbetin içine teker teker atıp, iyice serbete bulayıp, cikartalım. Kurabiyeleri tekrar pisirdigimiz tepside sikisik şekilde ortasında toplayalım. Tencerede az miktarda serbet kalacaktır. Kalan serbeti kurabiyelerin üzerine dokup üzerini baska bir tepsiyle kapatalım.

Bir gece bekletip, hindistan cevizi veya antep fıstığı ile susleyip, servis edelim.

AFİYET OLSUN :)