

Damali Kurabiye

Malzemeler

- 1 paket tereyagi (200 gr)
- 1 paket kakao
- 2 su bardagi toz seker
- 2 tane yumurta
- 2 yemek kasigi kakao
- 4 bardak un
- 1 tatli kasigi vanilya
- 1 tatli kasigi un
- 1 tatli kasigi karbonat

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyag ile sekeri krema haline gelene kadar mikserle cirpin.Yumurta ve vanilyayi ekleyip cirpmaya devam edin.Baska bir kapta un,karbonat ve tuzu eleyerek koyup karistirin.Bu karisimi yumurtali karisima ekleyip yogurun.Un az olursa ilave edebilirsiniz.Hamur kivamini alinca 2 ye bolun.Hamurun birine kakaoyu koyup yogurun.Sade olan hamuru iki yagli kagidin arasina koyup merdane yardimi ile acin.Kakaolu hamuru da bu sekilde acin.Bu hamurlari buzdolabinda yarim saat kadar bekletin.Her iki hamuruda 1 cm.lik seritler halinde kesin.

Bir kakaolu, bir sade serit olmak uzere her siraya uc serit koyun. Yukari dogru ise 4 sıra olacak. Hepsini dizdikten sonra Bir strech filme sarip 1 saat kadar buzlukta bekletin. Sonra cikarip bir parmak kalinliginda kesin ve yagli kagit konulmus tepsiye dizin. Onceden isitilmis 170 derecelik firinda hafif pembelesene kadar pisirin.