

Hashasli Kakao Lu Kurabiyeler

Malzemeler

1 adet yumurta
1 cay bardagi seker
250 gram margarin(oda sicakliginda)
2 yemek kasigi kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3-4 su bardagi un
SERBETI ICIN:
3 su bardagi seker
3 su bardagi su

Yapilisi

Serbet icin seker ve suyu kaynattiktan sonra ilimaya birakilir. Hamur icin yogurma kabina yumurta, seker, margarin ve kakao alinip yogurulur. Un, kabartma tozu, vanilya ve un eleyerek eklenir. Kulak memesi yumusakliginda, ele yapismayan bir hamur elde edilir.

Ceviz buyuklugunde yuvarlanip once suya daha sonra mavi hashasa batirilir. Firin tepsisine dizilir. 180-200 derece firinda uzerleri catlayana kadar pisirilir. Firindan cikarip kurabiyeler sicakken uzerlerine ilik serbet dokulur.