

Kakaolu Islak Kurabiye

Malzemeler

Oda sicakliginda yarim paket margarin

1 cay bardagi siviyağ

1 cay bardagi toz seker

1 paket ulker 25 gr kakao

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

Aldigi kadar un

Serbeti icin;

3 cay bardagi toz seker

3 cay bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak serbeti kaynatin.Oda sicakligina gelince buzdolabina kaldirip bekletin.Daha sonra yogurma kabinda margarini elinizle civiklastirin.Uzerine siviyağını ekleyin ve karistirin.Yumurtayı ve sekeri ilave edip karistirmaya devam edin.2 avuc un koyup devam edin karistirmaya.Kabartma tozu,vanilya,kakao ve yeterince unla kulak memesi kivaminda hamurunuzu yogurun.Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip sekil verin.Yagli kagit serili tepsiye dizdikten sonra onceden isitilmis 200 derece firinda pisirin.Kurabiyeler pistikten sonra yani cikar cikmaz 1 saat buzdolabinda dinlendirgimiz serbetin icine kurabiyeleri atip cikariyoruz.Bu islemi uygularken hizli olmak gerekli yoksa dagilabilirler.Suzgec yardimiyla cikarabilirsiniz.Bir gece bekletip servis edin.Uzerine ceviz serpebilirsiniz.Afiyet olsun