

Kakaolu Tirtil Kurabiye

Malzemeler

250 gr. oda sicakliginda tereyag

1 kutu pudra sekeri(250 gr.)

1 su b. siviyağ

1 yumurta

4 yemek k. bugday nisastasi

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 paket kakao

Alabildigi kadar un

Yapilisi

Yumusamis tereyag ve puda sekerini yogurma kabina alip karistirin. Ardindan siviyağ ve yumurta ilavesi yapin. Daha sonra kakaoyu ekleyin. Vanilya, kabartma tozu, bugday nisastasi ve beraberinde unu ekleyin. Hamur cok yumusak olmalı , fazla un ilavesi yapmayin. Portakal buyuklugunde parcalar alip tirtil kalipla sekil verin. 170 derecede pisirin.(Cok kizarmasin.)