

Kakaolu Tirtil Kurabiye

Malzemeler

250 gr. margarin
1/2 su bardak sivi yag
1 tane yumurta
1 pkt kabartma tozu ve aldigi kadar un
1 su bardak pudra sekeri
1 paket vanilin
Sosu Icin
3 yemek kasik toz seker
2 yemek kasik un
1 su bardak su
2 yemek kasik kakao
uzeri icin hindistan cevizi

Yapilisi

Oda sicakliginda yumusatilmis margarini ve pudra sekerini yoguralim. Ardindan sivi yagi ilave edelim 1 yumurtayi da ekleyerek yogurmaya devam ediyoruz. Ardindan un ,vanilin ve kabartma tozunu da ilave edip kulak memesi kivaminda bir hamur elde ediyoruz.

Yagladigimiz tepsiye yildiz uclu bir kalipla sikalim, firinda pisirmeye baslarken rengi beyaz olacak kizarmasini beklemek icin yakmayalim. Diger yandan sosunu hazirlayalim. kucuk bir tavada toz seker, un, kakao ve 1 su bardak suyu karistiralim ocak da pisirip firindan cikan kurabiyelerimizin bir uclarini da sosa batirip hindistan cevizine batiriyoruz.

Servise hazir. Afiyet olsun