

Kelebek Kurabiye

Malzemeler

1 su bardagi nisasta kullandim
2 su bardagi un
150 gr. oda isisinda margarin
1 poset sekerli vanilin
1 su bardagi tepeleme pudra sekeri
1,5 corba kasigi kakao
1 yumurta
1 cay kasigi dolusu kabartma tozu

Yapilisi

Oncelikle tum malzemeleri karistiralim ve hamuru yoguralim, eger hamur ele hala yapisiyorsa azar azar un ve nisastadan esit miktarlarda ilave ederek hamur toparlayalim.Hamur iki esit parcaya ayiralim ve birine kakaoyu ekleyip yeniden yoguralim.Hamurlari bir kaba koyelim buzdolabinda yarim saat dinlendirelim. Daha sonra iki hamur da ayni buyuklukte acalim ve hamurlar dikkatlice birbirinin uzerine alalim. Bir kenardan baslayarak hamurlari rulo haline getirelim. Hamurun sonda kalan kenari keskin bir bicak yardimi ile duzgunce keselim.Daha sonra rulo tam ortasindan ikiye bolelim buzdolabinda yarim saat dinlendirelim. Soguyup seklini muhafaza eden hamurlari yan yana getirip, birbirlerine hafifce yapismasini saglayalim.Dikkatlice hamuru dilimleyelim. Dilimlenen parcalar tezgahin uzerinde siralayalim ve hepsini parmaklarinizla tam ortalarindan hafifce sikalim. Bu sayede hem hamurlar birbirine yapisacak hem de kelebek seklini alacaklar.Kelebeklerin antenlerini olusturan parcalari hafifce birbirinden ayirip, cekerek daha da belirgin hale getirebiliriz. Kurabiyelerimiz yagli kagit serilmis tepsiye siralayalim, onceden isitilmis 170 derece firinda uzerileri pembelesene kadar pisirelim.Afiyet olsun:)