

Mozaik Kurabiye

Malzemeler

125 gr margarin

1 su bardagi pudra sekeri

1 adet yumurta

1 paket vanilya

3 su bardagi un

Yarim paket kabartma tozu

1 tutam tuz

3 yemek kasigi kakao

1 adet yumurta aki (hamurlari birlestirmek icin)

Yapilisi

Bir cukur kabin icine tereyagini ve pudra sekerini koyup mikserle iyice kabarana kadar cirpin, vanilyayi ve unu ekleyin.Iyice yogurun.Sert olmayan yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun, gerekirse az un ilave edebilirsiniz.

Ayri bir kapta , yogurdugunuz hamuru ikiye bolun ve 2 tatli kasigi kakao ile karistirin. 2 yumagi strec film ile sarip buzdolabinda yarim saat kadar dinlendirin.Istediginiz sekil verebilirsiniz yuvarlak,kare kesim,gul sekli gibi.Her iki parcayi merdane ile acin 2 hamur icin uzun ne ince ne kalin seritler keselim.Actiginiz bir parcanin ust yuzeyine firca yardimi ile az miktarda yumurta beyazi surun.Cikolatali parcayi onun ustune koyun.Bicak ile uzunlamasina tam ortadan kesin

Kestiginiz parcanin bir tarafi ters duz edin (Mozaik seklini alabilmesi icin bunu yapmak gerekiyor) Yine yanlardan bir tarafina yumurta beyazi surup yapistirin.. Son islem olarak, ince dilimler halinde kesip yagli kagit serdiginiz yada altini yagladiginiz tepsiye dizin.Onceden isitilmis 180C lik firinda 10 dakika kadar pisirin...Afiyet olsun:)