

## Papatya Kurabiye

### Malzemeler

125 gr. margarin  
Yarım su bardağı pudra şekeri  
Yarım su bardağı tozşeker  
2 su bardağı un  
2.5 su bardağı nişasta  
2 yumurta  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 pk. kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 çorba kaşığı kakao

### Yapılışı

Oncelikle kakao ve sıvı yağ hariç tüm malzemeleri karıştıralım ve iyice yoğuralım. Hamur biraz toparlanınca sıvıyağı ilave edelim ve iyice yoğuralım. Hamur 1/3 ünü ayıralım ve kakao ile karıştıralım ve yoğuralım. Sade hamur misket büyüklüğünde top top yapalım. Aynı işlemi kakaolu hamura da uygulayalım. 6 sade 1 kakaolu hamurdan ortaya kakaolu gelecek şekilde çiçekler yapalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim. 160 derecede 20 dakika pişirelim.  
Afiyet olsun:)