

Rende Kurabiye

Malzemeler

125 gr soguk tereyagi ya da margarin (yarim paket)
1 adet orta boy yumurta
2 yemek kasigi yogurt
2 bucuu su bardagi un
1 su bardagi pudra sekeri
1 bucuu cay kasigi karbonat
1 tatli kasigi portakal ya da limon kabugu rendesi
2 yemek kasigi kakao

Yapilisi

Dolaptan yeni cikardigimiz tereyagini dograyalim.2 bardak unla beraber robottan gecirelim. Icine kalan unun yarisi haricindeki malzemeleri de ekleyip yumusak bir hamur elde edelim. Hamuru ikiye bolup, yarisina kakao, yarisina da ayirdigimiz unu ekleyip yoguralim.Her iki hamuru da buzdolabi posetine koyup buzlukta 1 saat kadar bekletelim.Hamurun ne cok donmus, ne de cok yumusak olmamasi gerekli.Rendenin iri gozunden biraz kakaolu, biraz sade hamurdan rendeleyelim.Avucunuza almadan, oldugu yerde hamurlardan kurabiye buyuklugunde toparlayip, uzerine bastirmadan yavasca tepsiye dizelim. 175 derecelik, onceden isitilmis firinda pisirelim. AFIYET OLSUN:)