

Sandvic Kurabiye

Malzemeler

125 gr. margarin
2 yumurtanın sarısı
1 su bardağı pudra şekeri
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilin
4 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao

Yapılışı

Oncelikle un ve kakao haric tum malzemeleri karistiralim onun uc bardagini eleyerek hamura ekleyelim son bardak un da kivam aldikca yavas yavas ekleyip yoguralim. Hamur 3 esit parcaya ayiralim parcalardan bir tanesine kakao ile karistiralim ve iyice yoguralim. İlk once sade hamuru acalim, ayri bir yerde kakaolu hamur acalim sade hamurun uzerine kapatalim. Son kalan sade hamur da acalim kakaolu hamurun uzerine kapatalim. Hamur katlarinin uzerine bir iki kez hafifce merdane gezdirelim. Cicek kalip una batiralim ve hamura kalip yardimi ile sekil verelim. Yaglanmis firin tepsisine siralanan kurabiyeler 175 dereceye onceden isitilmis firinda hafif pembelesinceye kadar pisirelim. Afiyet olsun:)