ANTEP FISTIKLI KURABİYE

125 GR MARGARİN
1 PAKET ŞEKERLİ VANİLİN
100 ML KREMA
70 GR PUDRA ŞEKERİ
250 GR UN
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 POŞET ANTEP FISTIKLI PUDİNG
25 GR ÖĞÜTÜLMÜŞ ANTEP FISTIĞI

PUDİNGİ TARİFİNE GÖRE PİŞİRİP SOĞUMAYA BIRAKIYORUZ. MARGARİN, ŞEKERLİ VANİLİN, KREMA, PUDRA ŞEKERİ, UN VE KABARTMA TOZUNU BİR KAPTA KULAK MEMESİ KIVAMINA GELİNCEYE KADAR YOĞURUYORUZ. HAMURDA CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR ALIP ELİMİZLE AÇALIM VE HAMURUN ORTASINA SOĞUMUŞ PUDİNGTEN 1 ÇAY KAŞIĞI KOYALIM VE HAMURU KAPATIP YUVARLAYALIM. ANTEP FISTIĞINA BULAYIP TEPSİYE DİZELİM. PİŞİRELİM:

© lezzetler.com tarif no:94612 • adı:ANTEP FISTIKLI KURABİYE • gönderen:sabire • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:40