BADEMLİ BOYNUZ

500 gr. un
2 yumurta
270 gr. şeker
1 çay kaşığı tarçın
200 gr. tereyağı
Yarım bardak süt

Hamur tahtasına unu eleyiniz.
Ortasını havuz biçiminde açınız. Tereyağı, yumurta, yarım bardakdan daha az süt ilâve ediniz.
Önce yumurta ve yağı sonrada süt ile iyice eziniz.
Elenmiş un etrafına şeker ve tarçın serpiniz.
Ortadan başlayarak unu yedirerek toplayınız.
Bu karışımı hamur yapınız ve 10 dakika dinlendiriniz.
Cevizden daha küçük yuvarlaklar yapınız.
Her yuvarlağı uzunca yuvarlak biçime getiriniz.
2 yuvarlağın uç kısımlarını birleştiriniz. Üste gelen uçlarını açınız.
Boynuz şekli veriniz.
İnce kıyılmış badem veya yeşil fıstık üzerlerine serpiniz. Fırın tepsisine diziniz.
Orta ısı derecesinde fırında pembeleştiriniz. Fırından çıkınca üzerlerine çok az pudra şekeri serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:38471 • adı:BADEMLİ BOYNUZ • gönderen:yenigün • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:40