BADEMLİ KURABİYE

https://sokeun.com/

İçindekiler
1,5 su bardağı Söke® un
¾ su bardağı kabuğu soyulmuş, dövülmüş badem
Yarım paket margarin
½ çay bardağı şeker
1 yumurta
1 yemek kaşığı süt

Hazırlanışı
1.Bütün malzemeleri karıştırarak karışım top gibi yuvarlanıncaya dek hafifçe unlanmış bir yüzeyde yoğurun ve yoğurma işlemi tamamlandığında 30 dakika buzdolabında bekletin.
2.Hamur dinlenirken fırını ısınması için 160 °C'ye ayarlayın.
3.Buzdolabından çıkarttığınız hamuru, hafifçe unlanmış yüzeyde (ya da iki yağlı kağıt arasına koyarak) yarım parmak kalınlığında (yaklaşık 4 mm.) merdane ile açın. İstediğiniz şekildeki kalıpları kullanarak hamuru kesin. Parçaları aralarında yaklaşık 2-3 parmak mesafe bırakacak şekilde, hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizin.
4.Önceden ısıtmış olduğumuz fırında, 8 dakika kadar (hafif sertleşene dek) pişirin. Soğuması için 5 dakika bekletin.
5.Kurabiyelerinizi reçelle süslemek isterseniz, hamuru fırın tepsisine yerleştirdiğinizde, yuvarlak hafifçe unlanmış bir tahta kaşığın ağzı ile ortalarına küçük çentikler atın.Çentiklerin içini çeyrek çay kaşığı reçel ile doldurup, belirtilen derecede ve sürede pişirin.

© lezzetler.com tarif no:53122 • adı:Bademli Kurabiye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:20