BADEMLİ TUZLU KURABİYE

https://www.sokeun.com/

1 Su bardağı Söke un
120 G. Margarin ya da tereyağı
½ Yemek kaşığı tuz
1 Yemek kaşığı soğuk su
1 Adet yumurta
2 Adet yumurta sarısı
1 Kahve fincanı toz badem
1 Su bardağı kabuksuz badem

1.Fırını 165°C'ye ayarlayarak ısıtın.
2.Yumurta sarısı ve badem dışında tüm malzemeyi bir kaba koyup yoğurun.
3. Hamuru bir merdaneyle 1 cm. kalınlığında açın ve dilediğiniz şekildeki kurabiye kalıpları ile kesip, fırın kağıdı serilmiş bir tepsiye yerleştirin.Kurabiyelerin her birinin üzerine yumurta sarısı sürüp, ortasına bir badem koyun.
4. Önceden ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuması için bir müddet bekletip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72093 • adı:Bademli Tuzlu Kurabiye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:32