BURMA BİLEZİK KURABİYESİ

2 adet yumurta
1 paket margarin
2 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
2 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeyle, un takviye ederek bütünleşmiş bir hamur yoğrulur. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır ve 1,5 karış boyunda fitiller yapılır. İki fitil alınır, birbirine dolanır ve iki ucu simit gibi birleştirilir. Yağlanmış tepsiye bilezikler konur, üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında altın sarısı rengini alana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:133139 • adı:Burma Bilezik Kurabiyesi • gönderen:mikado • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:05