DEREOTLU KURABİYE (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1/2 Paket margarin
1/2 çay bardağı süt
1 Su Bardağı sıvı yağ
1 Yumurta
1 Tatlı kaşığı mahlep
Tuz
Kabartma tozu
½ bağ dereotu
Alabildiği kadar un

Sıvı öncelikle karıştırılır yavaş yavaş dereotu, kabartma tozu eklenerek yumuşak kurabiye hamuru elde edilir merdane ile açılır istenirse kurabiye kalıpları veya kareler kesilerek tepsiye yerleştirilir. 180 derece fırında pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:87647 • adı:Dereotlu Kurabiye (Kayseri) • gönderen:alarm • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:09