EV KURABİYESİ

Malzemeler:
1 adet yumurta,
1 çay bardağı yoğurt,
1 paket margarin,
1 çay bardağı şeker,
yarım paket kabartma tozu
yetecek kadar un.

Hazırlanışı:
Porselen bir kaba hafifçe eritilmiş margarin konulur. Üzerine yumurta kırılır. Ezilmiş yoğurt, şeker ve kabartma tozu dökülür. 4-5 kere karıştırılır. Üzerine azar azar un dökülerek yoğrulur. Yumuşak bir hamur yapılır. Ceviz iriliğinde parçalar koparılıp yuvarlak bezeler yapılır ve içi yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış, orta dereceli fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:7735 • adı:Ev Kurabiyesi • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:17