FISTIK EZMELİ VE PİRİNÇLİ KURABİYE

1 kahve fincanı esmer şeker
1 kahve fincanı şeker
1 kahve fincanı margarin
1 kahve fincanı fıstık ezmesi
2 yumurta akı
1-1/2 su bardağı un
1 çay bardağı yulaf
1 kahve fincanı pirinç kepeği
3/4 çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı küçük yuvarlak çikolata

Fırını önceden 220 derece ısıtın. Esmer şeker, şeker, margarin, fıstık ezmesi ve yumurta akını geniş bir kaseye koyup mikser ile karıştırın. Başka bir kaseye un, yulaf, pirinç kepeği, kabartma tozu ve tuz ilave edip bunu şeker karışımına ekleyin. Çikolata parçalarını ilave edip kanştırın. Bu karışımdan 1 çay kaşığı dolusu parçalar alıp 5er cm ara ile fırın tepsisine dizin. 220 derece ısıtılmış fırında kurabiyeler üzerleri kızarana dek yaklaşık 8-12 dakika pişirin. Pişince fırın tepsisinden bekletmeden çıkarın ve soğumaya bırakın. Yaklaşık 30 adet kurabiye elde edilir.

ML® Fıstık Ezmesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2153 • adı:FISTIK EZMELİ VE PİRİNÇLİ KURABİYE • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:12