# FRANSIZ KURABİYESİ

Selda Çetintaş

1,5 su bardağı un
140 gram tereyağı
½ su bardağı toz şeker
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz fındık
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tarçın
1 paket vanilya
Pudra şekeri

Oda sıcaklığındaki tereyağını toz şeker ile iyice karıştırın. Üzerine yumurtayı da ekleyip karıştırmaya devam edin. Un, tarçın ve vanilyayı eleyin ve tereyağlı karışıma ilave edip yoğurmaya başlayın. En son toz fındık ve kuru üzümü ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edin. Kurabiyeden ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvaerlayın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine kurabiyeleri dizin. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında kurabiyeleri pişirin. Kurabiyelerin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerlerine pudra şekeri eleyin.



© lezzetler.com tarif no:117483 • adı:Fransız Kurabiyesi • gönderen:sümeyye koç • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:43