DÜĞME KURABİYE

100 gr margarin
1,5 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı mısır nişastası
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Biraz gıda boyası

Derin bir kabın içerisinde margarin, pudra şekeri ve yumurtayı karıştırın.
Un, mısır nişastası ve vanilyayı ekleyip yoğurmaya başlayın. Gerekli görürseniz biraz daha un ilave edip yoğurmaya devam edin.
Hamurdan parçalar ayırın ve her bir parçayı dilediğiniz gıda boyası ile renklendirin.
Merdane yardımı ile hamurunuzu açın ve küçük bir bardak yardımı ile yuvarlak şekilde kesin.
Daha küçük bir yuvarlak ile ortalarına doğru bastırın. (Şişe kapağı olabilir)
Kürdan yardımı ile delikler yapın.
Hazırladığınız düğme şeklindeki kurabiyeleri 170 C fırında 15-20 dk pişirin.



© lezzetler.com tarif no:100086 • adı:Düğme Kurabiye • gönderen:ayser • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:16