BALLI KURABİYE

Yarım paket margarin,
1 su bardağı pudra şekeri,
3 adet yumurtanın sarısı,
yarım su bardağı süt,
1 çorba kaşığı bal,
1 paket kabartma tozu,
alabildiği kadar un.
Üzerine:
2 adet yumurtanın akı,
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz

Tencerede geniş bir hamur yoğurma kabma küçük parçalar şeklinde kesilmiş yarım paket margarini alın. Üzerine azar azar un serperek margarini parmak uçlarıyla una yedirin. Margarin ve un özleştikten sonra 1 su bardağı pudra şekerini, 3 adet yumurtanın sarısını, yarım su bardağı sütü, 1 çorba kaşığı balı, 1 paket kabartma tozunu ilave edin. Gerekirse un ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru birkaç dakika dinlendirin. Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Hamurları önce yumurta akma batırın, sonra da dövülmüş cevize bulayın.
Çok az yağ sürülmüş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış orta ısılı fırında 30-35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:16935 • adı:Ballı kurabiye • gönderen:kurukastel • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:07