TAHİNLİ KURABİYE

1 paket margarin
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta akı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
içi için:
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı tahin
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı bal
Üzeri için:
1 ader yumurta sarısı

Yumuşak margarin, yumurta akı, pudra şekeri ve kakao parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Üzerine vanilya, kabartma tozu ve un eklenir, yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı büyüklüğünde açılır. Ortasına karıştırılmış, iç malzemesi konur. Kenarlardan yukarı toplanarak yuvarlanır. Bütün kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:19633 • adı:Tahinli Kurabiye • gönderen:ufuk05 • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:02