PORTAKALLI KURABİYE

250 gr tereyağı
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurtanın sarısı
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 paket vanilya
Yarım çay kaşığı karbonat
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 yumurtanın akı
1 su bardağı toz şeker

Derin bir kabın içinde un ve yağı kum gibi yoğurun. Üzerine yoğurt, toz şeker, yumurta sarısı ve kalan malzemeyi ekleyip,tüm malzemeyi kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru unlanmış tezgâhta açıp kalıplarla kesin ya da küçük parçalar koparıp, istediğiniz şekli vererek önce yumurta akına, sonra toz şekere bulayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:72583 • adı:Portakallı Kurabiye • gönderen:Nesli • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:39