UN KURABİYESİ

4 su bardağı un
250 gr. katıyağ
3/4 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Üzeri İçin;
yarım su bardağı pudra şekeri

Yumuşatılmış yağ ve bütün malzemeyi iyice yoğurarak hamur haline getirin, yumurta iriliğinde parçalara ayırıp, 1 santim kalınlığında yassılaştırın. Hafif yağlanmış fırın tepsisine 1 santim aralıklarla dizin, orta ısılı fırında yarım saat pişirin, fırından alınca, sıcakken üzerine pudra şekeri döküp, soğuyunca ikram edin. İsterseniz hamuruna çekilmiş ceviz, fındık, ya da badem de ilave edebilirsiniz.

ML® Kartuş Kurabiyesi için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.01.2024

© lezzetler.com tarif no:738 • adı:Un Kurabiyesi • gönderen:Sermin • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:54