DOĞUM GÜNÜ KURABİYELERİ

SÜSLEMEK İÇİN:
2 yemek kaşığı jöle
4 yemek kaşığı ılık su
2 su bardağı nişasta
1 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Gıda boyası
KURABİYE İÇİN:
250 gr. yumuşak margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurtanın sarısı
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı jöle
4 yemek kaşığı ılık su
2 su bardağı nişasta
1 yemek kaşığı limon suyu
1 su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı sıvıyağ
gıda boyası

Jöleyi suda eritin. Nişasta, limon suyu, pudra şekeri ve sıvıyağla birlikte hamur yaparak, naylon torbada buzdolabında 1 gece bekletin. Margarin, pudra şekeri, yumurta sarısı ve unla bisküvi hamurunu hazırlayın. 1 saat dinlendirip, 1 cm. kalınlığında merdaneyle açarak, kalıplarla kesin. Yağlı kağıt yaydığınız tepsiye dizip, 175 derece ısıttığınız fırında pişirin.



Fotoğraf "fethi güçlü" tarafından gönderildi. 01.05.2019

© lezzetler.com tarif no:9698 • adı:DOĞUM GÜNÜ KURABİYELERİ • gönderen:Canan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:38