TARÇINLI KURABİYE

500 gram un
1 adet yaş maya
200 mililitre süt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
70 gram toz şeker
Yarım yemek kaşığı tarçın
100 gram margarin

Un, süt, maya, yumurta, tuz, yağı iyice yoğuralım ve mayalanmasını bekleyelim.
Sonra yoğrulan hamuru iki parçaya ayırıp oklava ile dikdörtgen veya kare şekilde açalım. Hamurun içine eritilmiş yağı şeker ve tarçın karıştırıp koyalım.
Daha sonra tarçınlı hamuru rulo haline getirelim. Elimizle hamuru çok kalın olmamak kaydıyla açarak değişik şekillerde kurabiye şekillendiricilerle parçalar keselim ve tepsiye dizelim ve kesilen parçaların üzerine 1 yumurta sarısını sürerek tepsiye yağlı kağıt koyup 180 dereceli fırında pişirelim Kurabiye pistikten sonra üzerine pudra şekeri serpelim.

© lezzetler.com tarif no:99810 • adı:Tarçınlı Kurabiye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:28