GİRİT KURABİYESİ

400 g Buğday Unu
1 Paket Kabartma Tozu
Yarım Su Bardağı Süt
2 Adet Yumurtanın sarısı
1 Su Bardağı Eritilmiş margarin
1 Su Bardağı Toz şeker
1 Su Bardağı Kuru Üzüm
Yarım Çay Kaşığı Toz Tarçın
1 Su Bardağı İnce Dövülmüş Ceviz
4 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri
1 adet yumurtanın beyazı

Un ve kabartma kozunu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Süt, Eritilmiş margarin, Toz şeker, 2 Adet Yumurtanın Sarısı ve Kuru Üzümü de ekleyerek malzemeler karışıncaya dek yoğurun.
Elde ettiğiniz kurabiye hamurundan iki ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın ve önce 1 adet yumurta beyazına, sonra cevizlere batırıp, tepsiye dizin.
180°C'deki fırında, yaklaşık 30-40 dakika, üzeri kızarıncaya kadar pişirin.
Fırından alınca pudra şekerine batırıp ılınmaya bırakın.
Sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:126659 • adı:Girit Kurabiyesi • gönderen:güz yeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:29