HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

MALZEMELER
1 paket margarin
1/2 su bardağı hindistancevizi
1/2 su bardağı ceviz veya fındık
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta

YAPILIŞI
Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin ve yumurtanın sarısı,diğer malzemeler ve aldığı kadar un ile yoğrularak hamur yapılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp avuç içinde yuvarlanır. Kurabiyeler önce yumurta akına sonra hindistancevizine batırılıp tepsiye dizilir ve orta sıcaklıktaki (175-180 derece) fırında hafif pembe pişirilir.

ML® Kaya Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5940 • adı:Hindistancevizli kurabiye • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:11