KALP KURABİYE

3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvı yağ
4 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı sirke
5 gr. yaş maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
3-4 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri

Maya, şeker ve sütü karıştırıp beş dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip karıştırın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamuru ince açıp kalp şeklindeki kalıplarla kesin. 200 derecedeki fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:96109 • adı:KALP KURABİYE • gönderen:martı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55