KAYISI REÇELLİ KURABİYE

Hamuru için:
100 gr. Un
30 gr. yoğurt
10 gr. Pudra şekeri
70 gr. Tereyağ
2 gr. Kabartma tozu
100 gr. Toz fındık
İçi için:
100 gr. Penguen Kayısı Reçeli
100 gr. Toz fındık
Servis için:
Pudra şekeri

Un ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın.
Daha sonra hamurun tüm malzemelerini içine katıp yoğurun.
Hamuru pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar yoğurup kenara alın ve içini hazırlamaya başlayın.
Başka bir kapta Penguen Kayısı Reçelini toz fındık (fındık unu) ile karıştırın.
Dilerseniz Penguenin diger reçelleri ile de bu kurabiyeyi hazırlayabilirsiniz.
Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlak biçimde açın.
Arasına hazırladığımız harçtan bir tatlı kaşığı koyup kapatın.
Birleşme noktaları alta gelecek şekilde kapattığımız kurabiyeyi yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine yerlştirin.
190 derece fırında 15 dakika pişirin.
Hazır olan kurabiyeler serinleyince servis tabağına koyup üzerine pudra şekeri ekleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:92869 • adı:Kayısı Reçelli Kurabiye • gönderen:YOL • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:54