KEÇİBOYNUZLU KURABİYE

50 gram margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı harnup pekmezi
1 yumurta yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 kahve fincanı keçiboynuzu tozu
2 çorba kaşığı yulaf ezmesi
1 yemek kaşığı kuru kayısı
1 yemek kaşığı kuru erik
Aldığı kadar tam buğday unu

Malzemelerin tamamını karıştırın.
Kulak memesi yumaşaklığına gelinceye kadar yoğurun.
Tepsiye yağlı kağıt serdikten sonra kurabiyeleri şekillendirip tepsiye dizin.
Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık
15-20 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:92615 • adı:Keçiboynuzlu Kurabiye • gönderen:aşina • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:52