KURU ERİKLİ LABNELİ KURABİYELER

Malzemeler:
1 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
90 gram tereyağı
1 kutu labne peyniri
1 su bardağı kıyılmış kuru erik
1 adet yumurta sarısı
2-3 yemek kaşığı süt
1 çay bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı:
Un, tereyağı, kabartma tozu ve şekeri yoğurup hamur yapın. Yumurta sarısı ve sütü ekleyip yoğurmaya devam edin. Hamuru kare şeklinde açın. Labne peyniri ve pudra şekerini birbirine iyice yedirin. Bunu hamurun üzerine yayın. Üzerine dilimlenmiş kuru erik parçaları serpin. İki taraftan ortada buluşacak şekilde rulo yapın. Yağlı kağıda sarıp buzlukta 30 dakika bekletin. Fırını 180 derecede ısıtın. Dolaptan çıkardığınız hamuru keskin bir bıçakla parmak kalınlığında dilimleyin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 15 dakika altın renk olana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:52316 • adı:Kuru Erikli Labneli Kurabiyeler • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:29