# MISIR GEVREKLİ KURABİYELER

1 su bardağı mısır gevreği
2-5 yemek kaşığı margarin (oda sıcaklığında)
1 fincan ayçiçek yağı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı kuru üzüm
1 yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı tarçın
1 yumurta akı
1 su bardağı un

Margarin, ayçiçek yağı, şeker, kuru üzüm, yumurta, yoğurt, tahin ve tarçını karıştırın. Ardından bu karışıma unu ekleyin. (Eğer hamur elinize yapışıyorsa ekstra un ekleyebilirsiniz.) Cevizi robottan geçirip bu karışıma ekleyin. Hamurdan minik parçalar koparıp ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın ve üzerine hafifçe bastırarak yassı hale getirin. Bu topları önce çırpılmış yumurta akma, sonra mısır gevreğine batırıp tepsiye dizin. 160 derece fırında yaklaşık 15 dakika boyunca, üzerleri pembeleşene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:86615 • adı:Mısır Gevrekli Kurabiyeler • gönderen:Yasin Türe • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:38