PRATİK UN KURABİYESİ

150 gr margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
2 paket vanilya
2 kaşık tarçın
3 çay bardağı un

Margarin, pudra şekeri, un ve vanilya birlikte yoğurulur. Ele yapışmayan bir hamur elde edilince ceviz büyüklüğünde koparılan parçalar yuvarlanıp tepsiye dizilir. Üzerine çatalla hafifçe bastırılıp şekil verilir. 170 derece ısıtılmış fırında 35-40 dk pişirilir. Fırından çıkarılır çıkarılmaz ilk önce tarçın ardından da pudra şekeri serpilir. Soğuyunca servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:70457 • adı:Pratik Un Kurabiyesi • gönderen:merve x • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:31