TEREYAĞLI KURABİYE

Malzemesi:
400 gr. un
4 yumurta sarısı
200 gr. şeker
1 paket vanilya
200 gr. tereyağı.
Garnitür için:
1 yumurta akı
100 gr. kavrulmuş badem

Hazırlanışı:
Unu tepsiye koyun ve ortasını açın. Yumurta sarılarını şekeri, vanilyayı ve küçük parça tereyağları unun ortasına koyun. Hepsini birlikte yoğurun. 30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın. Hamurdan küçük toplar yapıp önce yumurta akına sonra çekilmiş bademe batırın. Yağlanmış tepsiye sürerek fırında 10-15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:43334 • adı:TEREYAĞLI KURABİYE • gönderen:mürettebat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:06