UNSUZ FINDIKLI KURABİYE

2 yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı Hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı mısır nişastası
4 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Yumurtanın birinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, yoğurt, Hindistancevizi, nişastayı ekleyip yoğurun. Kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika dinlendirin. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlaklar yapın, önce yumurta akına sonra fındığa bulayarak tepsiye dizin. Ortalarına parmakla bastırın. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alınca ortalarına vişne reçeli yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:91517 • adı:Unsuz Fındıklı Kurabiye • gönderen:helal lokma • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:22