VİŞNELİ KURABİYE

1 paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
1 çay kaşığı kabartma tozu
İçi için:
1 kase suyu süzülmüş vişne kompostosu
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumuşak tereyağı, yoğurt ve pudra şekeri iyice karıştırılır. Üzerine un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından biraz ufak açılır. Ortasına suyu iyice süzülmüş bir adet vişne konur. Hamur yukarı doğru toplanır ve kapatılır. Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sıcakken bol miktarda pudra şekeri elenir.

© lezzetler.com tarif no:59588 • adı:Vişneli Kurabiye • gönderen:Berna Özsoy • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:29