YILBAŞI KURABİYELERİ

100 g limon kabuğu şekerlemesi,
50 g portakal kabuğu şekerlemesi,
3 yumurta,
160 g pudra şekeri,
1 fiske hindistancevizi tozu,
1 fiske karanfil,
1 tatlı kaşığı tarçın,
1 limon kabuğu rendesi,
100'er g çekilmiş fındık ve badem,
50 kaşe (5-7 cm çapında)
Garnitür:
50 g pudra şekeri,
1-2 tatlı kaşığı pudra şekeri,
25 adet kiraz şekerlemesi

Limon ve portakal şekerlemelerini ince kıyın.
Fırını 150 derecede ısıtın.
Yumurtaları pudra şekeri ile köpürtün, baharatı, limon kabuğunu, badem ve fındıkları, kıyılmış şekerlemeleri azar azar yedirin.
Kaşeleri bir tepsiye dizin. Islak bir yemek kaşığı ile kaşelerin üzerine bir miktar hamur dökün, hamuru düzletin.
25 -30 dakika pişirin.
Pudra şekerini limon suyu ve 1-2 kaşık su ile sıvı haline getirin. Soğutulmuş kurabiyeleri şeker ile kaplayın, kiraz ile süs yapın.

© lezzetler.com tarif no:19673 • adı:Yılbaşı Kurabiyeleri • gönderen:çitlenbik • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:19