ZİRVE KURABİYESİ

Malzemeler:
1 paket tereyeğı (250 gr)
1 çay bardağı toz halinde badem
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı pirinç unu
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
35-40 adet badem
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Yapımı:
Yumuşak tereyağı, pudra şekeri parmak uçlarıylaiyice karıştırılır. Üzerine pirinç unu, kabartma tozu, toz badem eklenir, kısa süre daha karıştırılır. En son ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağsız fırın tepsisine az aralıklı dizilir. Tepelerine dikey olarak badem saplanır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şekeri elenir.

© lezzetler.com tarif no:14852 • adı:Zirve Kurabiyesi • gönderen:nedret • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:20