ANASONLU KURABİYE

250 Gr Sana Klasik
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
1 Adet yumurta akı
1 Yemek Kaşığı anason
3 Kahve Fincanı tozşeker

Hazırlanışı Kabın içine yumuşamış sana margarin, sıvıyağ, yumurta, şeker ve yarım bardak su koyun. Arzu ederseniz anasonu hamura karıştırabilirsiniz. Kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ilave edip yumuşak bir hamur tutun. 30 dakika dinlendirdiğiniz hamurdan parçalar koparıp avuç içlerinizde inceltin. Kalıpla şekillendirip yağlanmış fırın kabına dizin. Üstüne yumurtanın akını sürüp anasonla süsleyin. 170 derecelik fırında 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:77504 • adı:Anasonlu Kurabiye • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:59