



AVŞA KURABİYESİ (BALIKESİR)

Cemaliye Tüter

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı karbonat veya 1 paket kabartma tozu
- 2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 4-4,5 bardak un

1 Çukur bir kabin içine yoğurt, yağ, yumurta ve şekeri koyup karıştırın. Yumuşak bir kıvama gelene dek, küçük su bardağı ölçüsüyle, unu azar azar katın. Kabartma tozu, vanilya ve limon kabuğu ekleyin. Hamuru iyice yoğurup üstü örtülü olarak biraz dinlendirin.
2 Hamurdan 1,5-2 ceviz büyüklüğünde parçalar ayırıp yuvarlayın. 175°C fırında 25-30 dakika açık pembe renkte pişirin.

Not: Fırına koymadan önce dilerseniz üzerine fındık veya ceviz koyun.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 15.11.2015