BADEMLİ AY KURABİYESİ

http://www.hurriyet.com.tr

250 gram tereyağı
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
100 gram toz badem
Yarım çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
500 gram un
1 paket vanilya
Yarım bardak pudra şekeri

Bademleri rengi dönene kadar kavurun. Tereyağı, yumurta sarısı, toz şeker, toz badem ve suyu karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilya karışımı da yavaş yavaş ekleyin. Yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurunuz dinlendikten sonra açın. Kalıplarla ya da bıçak yardımıyla hamurlara ay şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizdiğiniz hamurları önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verin. Fırından çıktıktan sonra üzerine pudra şekeri serpin.



© lezzetler.com tarif no:142340 • adı:Bademli Ay Kurabiyesi • gönderen:hindistancevizi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:30