BALLI KURABİYE

100 gram toz badem ya da fındık
2 su bardağı un
2 çay bardağı şeker
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Üzeri için:
5 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı kayısı reçeli

Yoğurma kabının içinde un, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak tuz bademleri hamurun içine ekleyip hemen karıştırın. Hamuru açıp yuvarlak şekiller verin. Şekeri serpip üzerine batırın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp hemen bal ve kayısı reçelini üzerine süzüp soğumaya bırakın. İstenirse içine badem koymadan da yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:101671 • adı:Ballı Kurabiye • gönderen:ırazca • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:13