BALLI KURABİYE

İçi için:
1 çay bardağı bal
1,5 su bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
2 adet yumurta akı
Hamuru için:
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ayçiçek yağı
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamur malzemesi yoğrulur, 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu sırada iç malzemesi karıştırarak hazırlanır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı büyüklüğünde açılır. Ortasına yeteri kadar iç konur. Kenarları yukarı toplanarak, top şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişiririlir. Fırından çıkar çıkmaz üzerine pudra şekeri elenir.

© lezzetler.com tarif no:19495 • adı:Ballı Kurabiye • gönderen:nadire • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:26