BALLI KURABİYE

Malzemeler:
500 g un
1 su bardağı pudra şekeri
2.5 su bardağı eritilmiş margarin
5 g Pak maya (yaş)
5 g (yarım paket) kabartma tozu
2 yemek kaşığı yoğurt
İç malzemesi:
1 su bardağı bal
1,5 su bardağı kırık ceviz

Hazırlanışı:
Derince bir kapta un, pudra şekeri, eritilmiş margarin, maya, kabartma tozu, yoğurt karıştırılarak yoğrulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, merdane yardımıyla küçük yuvarlaklar şeklinde açılır. Ortasına bıçak yardımıyla hazırlanan bal ve ceviz karışımı sürülür. Yarım daire şeklinde kapatılır. 100-150 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:32824 • adı:Ballı Kurabiye • gönderen:taze • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:06