BAYRAM KURABİYELERİ

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
125 gram tereyağı
1 çay bardağı irmik
alabildiği kadar un
4 çorba kaşığı pudra şekeri
İÇ HARCI İÇİN;
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı hindistancevizi
3 çorba kaşığı susam
1 çay bardağı toz şeker
ÜZERİ İÇİN;
Yeterince pudra şekeri

Karıştırma kabına yumurtayı kırıyoruz, üzerine yoğurdu, sıvıyağı, iyi yumuşamış tereyağını koyup karıştırıyoruz. Elimizle veya çırpma teliyle üzerine irmiği, pudra şekerini, kabartma tozunu, vanilyayı, alabildiği kadar un ilave ederek, hamurumuzu yoğuruyoruz. Kulak memesi yumuşaklığında bir kıvam ortaya çıkartıyoruz.
İÇ HARCIN HAZIRLANIŞI; Bir kase içine çekilmiş cevizi, tarçını, hindistancevizini, susamı, toz şekeri koyup, karıştırıyoruz. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarladıktan sonra avuç içerisinde bastırıp, çay tabağı büyüklüğünde açıyoruz. İçine hazırladığımız cevizli karışımdan yarım tatlı kaşığı kadar koyup, uçlarını bir yerde birleştirerek kapatıp yuvarlıyoruz. Şekilli kalıbımız varsa içine koyup, bastırıp,yağlanmış fırın tepsisine yan yana diziyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırının orta katında 20-25 dakika pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra ilk sıcaklığı çıkınca servis tabağına dizip üzerine pudra şekeri eliyoruz.

© lezzetler.com tarif no:91045 • adı:Bayram Kurabiyeleri • gönderen:helin • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:04