ÇATLAK KURABİYE

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
1 tatlı kaşığı tuz

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmek için üzeri kapalı olarak 25 dakika bekletin. Kabaran hamuru, unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde şekil verip tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp bol susam serpin ve tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:104836 • adı:Çatlak Kurabiye • gönderen:hürcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:32