ÇATLAK KURABİYE

2 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1,5 çay bardağı Hindistan cevizi
1 paket vanilya

Yumurtaların üzerine yoğurt, tereyağı, Hindistancevizi ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ve vanilya katıp yumuşak bir hamur yapın. 10 dakika dinlendirin. Elinizle parçalar koparıp yuvarlayın, tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:91551 • adı:Çatlak Kurabiye • gönderen:defne ata • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:03