CEVİZLİ ZEYTİNLİ TUZLU KURABİYE

1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
yarım paket margarin
2 çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı doğranmış zeytin

1 çay bardağı yoğurt,1 çay bardağı sıvı yağ ve yarım paket oda sıcaklığında margarini derin bir kabın içinde karıştırın. 2 çorba kaşığı sirke, aldığı kadar un, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardağı ceviz ve 1 çay bardağı doğranmış zeytin ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru 15 dakika dinlendirin. Elinizle küçük bezeler koparıp, yuvarlak şekiller verin, 1 adet yumurta sarısını çırpın. Kurabiyelerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

ML® Ringo için tıklayın
ML® Cevizli Açma Videosu

© lezzetler.com tarif no:5177 • adı:Cevizli Zeytinli Tuzlu Kurabiye • gönderen:Hale • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:07