DÜĞME KURABİYE

Yarım paket margarin
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
arzu edilen cins marmelat
Alabildiği kadar un

Pudra şekeri, oda ısısında erimiş margarin vanilya ve 2 yumurtanın sarısı kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır, ortaları çukurlaştırılır, çukura marmelat konur. Üzerine yumurta akı sürülerek 185 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:245 • adı:Düğme Kurabiye • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:36