EBRULİ KURABİYE

1 paket margarin
4 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı sıvı yağı
1 paket vanilya
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kakao
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Pudra şekeri
Kakao

Karıştırma kabına margarini, sıvı yağı koyup karıştırıyoruz. Üzerine pudra şekerini, vanilyayı, nişastayı, ve unu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkartıyoruz. Hazırladığımız hamurdan portakal büyüklüğünde bir parça koparıyoruz. Üzerine kakao serpip, karışması için tekrar yoğuruyoruz. Ebruli bir karışım şekline gelince, tezgaha un serpip, ileri geri yaparak hamuru oklavadan biraz daha kalın olacak şekilde veya istediğimiz kalınlıkta yuvarlıyoruz. Bıçak yardımıyla verevine 2 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış fırın tepsisine yan yana diziyoruz, önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında 35-45 dakika pişiriyoruz. Fırından çılanca servis tabağına diziyoruz ve üzerine pudra şekeri ve kakako ekliyoruz. Daha sonra servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:25541 • adı:Ebruli Kurabiye • gönderen:Baki • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:04