FISTIKLI KURABİYE

Malzemesi:
1/2 bardak tereyağı
yarım bardak toz şeker
1 yumurta (ak ve sarısı ayrılmış)
Yarım komposto kaşığı vanilya
2 kahve kaşığı tuz
1 bardak un
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı rende portakal kabuğu
1 çorba kaşığı rende limon kabuğu
1/2 bardak dövülmüş şam fıstık
vişne şekerlemesi

Hazırlanışı:
Tereyağıyla toz şekeri köpürene kadar çırpın. Yumurta sarısı ve vanilyayı da katıp karıştırın. Un ve diğer kuru malzemeyi karıştırın . Limon suyu ve rendeleri de ayrı bir kapta karıştırın. Karışık unu ve suyu da yağlı malzemeye katarken iyice çırpın. Kabın ağzını örterek buzdolabına koyun ve iyice soğutun. Sonra malzemeden avucunuza küçük parçalar alarak yuvarlayın. Yumurtanın akını hafifçe çırpın. Yuvarlaklara önce yumurta akı sürün. Sonra bunları dövülmüş fıstıkla yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye üçer santim aralıkla dizin. Her birinin üstüne yarım parmakla bastırarak vişne şekerlemesi oturtun ve orta sıcaklıktaki fırında 25 dakika pişirin. 40 kurabiye elde edeceksiniz.

© lezzetler.com tarif no:43017 • adı:FISTIKLI KURABİYE • gönderen:fiyaka • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:18