HIDIRELLEZ KURABİYESİ

Sahrap Soysal

3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yaklaşık 6-7 su bardağı un

Derin bir kabın içine oda sıcaklığındaki yumurtaları kırın. Yoğurt, sıvıyağ ve tozşekeri katın.
Tuz ve kabartma tozunu ilave edin.
Azar azar unu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamında ama ele yapışmayan bir hamur elde etmelisiniz.
Hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparıp önce yuvarlayıp sonrada hafifçe bastırın. Hazırladığınız kurabiyeleri fırın kağıdı serilmiş veya yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın ve sıcak fırında üzeri sarı-kahverengi oluncaya dek en az 25 dakika pişirin.
Çıkarın ve soğuyunca servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62961 • adı:HIDIRELLEZ KURABİYESİ • gönderen:Sergün • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:59