MAHLEPLİ KURABİYE

125 Gr Sana Hamurişi
1 Paket kabartma tozu
1 Aldığı kadar susam
1 Su Bardağı süt
1 Tatlı Kaşığı mahlep
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet Yumurtanın sarısı
1 Su Bardağı tozşeker
1 Su Bardağı sıvıyağ
1 Aldığı kadar un
1 Adet yumurtanın akı

Margarini eritip ılıtın.süt sıvıyağ yumurta sarısı tozşeker eritilmiş margarin tuz kabartma tozu mahlep ve aldığı kadar unu bir kaba alın kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yourun hamuru 15 dakika dinlendirin hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayayrak küçük simit şekli verinsimirtleri önce yumurta akınadaha sonra susama bağlayın yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıstılmış 180 derece fırında penbeleşene kadar pişirin

© lezzetler.com tarif no:82896 • adı:Mahlepli Kurabiye • gönderen:bebecan • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:16