MISIR GEVREKLİ KURABİYE

200 gr oda ısısında margarin
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 su bardağı nişasta
2 yemek kaşığı yoğurt
1/2 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı kuru üzüm
2 yemek kaşığı damla çikolata
2 su bardağı mısır gevreği
2 adet umurta
3 veya 4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu

1 yumurta beyazı kenara ayrılır. Kuru meyveler ve mısır gevreği hariç, diğer malzemelerden hamur yoğrulur. Hamur yoğrulduktan sonra, üzüm, ceviz ve damla çikolata ilave edilip, tekrar yoğrulur. Önce yumurta beyazına, sonra mısır gevreğine batırılıp şekil verilir.

© lezzetler.com tarif no:98067 • adı:Mısır Gevrekli Kurabiye • gönderen:saniye erozan • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:49