



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ KURABIYE

100 gram tereyağı
1 paket kakaolu puding
1 ay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 kabartma tozu
2,5 su bardağı un

Tereyağı, sıvı yağ ve yumurtayı derin bir kaptaki iyice karıştırın.
Daha sonra toz puding karışımını ve kabartma tozunu ekleyin.
Güzelce karıştırdığınız yumurtalı karışıma, kıvam alması için yavaş yavaş unu ilave edin.
Bütün malzemeleri iyice karıştırın. Hamurunuz kulak memesi kıvamında olacaktır.
Hamur karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.
Yuvarladığınız hamur toplarını hafifçe yağladığınız fırın tepsisine dizin.
Fırın tepsisini önceden 180 derecelik ısıttığınız fırında üzerleri çatlayana kadar pişmeye bırakın.
Kurabiyelerin pişmesi 20 dakika kadar zaman alacaktır.
Pudingli kurabiyeleriniz hazır! 5-10 dakika kurabiyelerin kendini toplaması için dinlendirdikten sonra dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.