ŞERBETLİ KURABİYE

2 su bardağı un
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı şeker
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
1 yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
100 gram tereyağı
100 gram badem
Üzeri için:
1'er su bardağı su ve şeker

Un, irmik, şeker, vanilya, kabartma tozu, yumurta, yoğurt ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Üzerine koymak için bir miktar bademi ayırıp kalanını kıyın ve hamura ekleyin. Yuvarlak şekiller verip, üzerine birer badem koyun, fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Şeker ve suyu kaynatarak yaptığınız şerbeti kurabiyelerin üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:89184 • adı:Şerbetli Kurabiye • gönderen:seksenn • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:04