SÜSLÜ YAYVAN KURABİYE

300 Gr Sana Hamurişi
4 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
3 Adet yumurta
1 Su Bardağı yoğurt
2 Su Bardağı toz şeker
1 Paket vanilya

DERİN BİR KABA YUMURTALARI KIRIP, İÇİNE ERİTİLMİŞ SANA VE ŞEKERİ,YOĞURDU, VANİLYA, KABARTMA TOZUNU VE AZAR AZAR UNU EKLEYELİM ELE YAPIŞMAYACAK HALE GELENE KADAR YOĞURALIM.HAMUR KIVAMA GELİNCE, CEVİZDEN BİRAZ DAHA BÜYÜK PARÇALAR KOPARIP, YUVARLAYALIM.ŞEKİL ALAN KURABİYELERE HAFİFÇE BASTIRIP,ERİTİLMİŞ SANA İLE YAĞLADIĞIMIZ TEPSİYE DİZELİM.ÖNCEDEN 185 DERECEDE ISITTIĞIMIZ FIRINDA KURABİYELERİN ÜSTÜ KIZARANA KADAR PİŞİRİYORUZ. SÜSLEMESİ KURABİYELERİ SOĞUDUKTAN SONRA SAÇLARINA MARUL YAPRAKLARI KOYUYORUZ.GÖZ ŞEKLİNDE İKİ ŞEKER, BURNU, AĞZI, PAPYONU UĞUR BÖCEKLİ VE AYAKKABILARI ŞEKER HAMURU BEN HAZIR HAMURDAN YAPTIM EVDE YAPABİLEN KENDİ YAPABİLİR.

© lezzetler.com tarif no:86430 • adı:Süslü Yayvan Kurabiye • gönderen:duru kan • indirme tarihi:13.05.2024 - 01:32