TARÇINLI FINDIKLI LOKMALIK KURABİYE

http://www.hurriyet.com.tr

150 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı toz fındık
1.5 çay bardağı mısır nişastası
1.5 çay bardağı pudra şekeri
2.5-3 su bardağı un
Üzeri için:
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tepeleme tarçın

Oda sıcaklığındaki tereyağı, sıvı yağ ve pudra şekerini yoğurma kabına alıp iyice karıştırın. Bu malzemeye, toz fındık ve nişastayı ekleyin ve kontrollü bir şekilde ununu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ilavesi yapın.
Kıvamını alan hamurdan, portakal büyüklüğünde parçalar koparıp tezgahta güzelce yuvarlayın. 1 parmak kalınlığında yuvarladığınız hamuru 3 santimetre aralıklarla kesip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinize dizin. 175 derece fırında 20-25 dakika pişirin.
Pişen kurabiyeleriniz biraz soğuyunca, pudra şekeri ve tarçın karışımına bulayıp servis tabağına alın.



© lezzetler.com tarif no:142439 • adı:Tarçınlı Fındıklı Lokmalık Kurabiye • gönderen:zenci • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:48