TARÇINLI KURABİYE

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

7-8 Çorba Kaşığı (250 Gr) Margarin
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
3 Çorba Kaşığı Tozşeker
3 Su Bardağı Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su Bardağı Dövülmüş Fındık
Üzeri için:
1 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
1 Tatlı Kaşığı Tarçın
Tepsiyi yağlamak için:
1 Çorba Kaşığı (35 Gr) Margarin

Margarin, un, tozşeker, tarçın, kabartma tozu ve fındığı derin bir kaba alıp, iyice yoğurun. Küçük ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın. Margarin ile yağladığınız fırın Tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Ilıkken üzerine pudraşekeri ve tarçın karışımı serpin.

Püf Noktası: Tüm malzemenin eşit şekilde dağılması için kurabiye hamurunu iyice yoğurmaya dikkat edin. Hazırladığınız hamuru merdaneyle açıp, kalıpla keserek farklı şekillerde kurabiyeler hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:113332 • adı:Tarçınlı Kurabiye • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:40