



TIRTIL KURABIYE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
250 gram margarin

Hamur kabınıza unu koyun ve ortasını havuz gibi açın. Unun orta kısmına şeker, margarin ve kabartma tozunu koyun.

Bir kasede yumurtaları çırpın. Bu karışımı diğer malzemelerin üzerine ilave edin ve yoğurun.

Hamuru krema sıkacağına koyun ve istediğiniz şekli vererek tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif sararana dek pişirin. Kurabiyeler soğuduğunda, ister sade. ister pudra şekeri serperek servis yapın.

