

Alman Kurabiye

Malzemeler

250 gram tereyag
2 yumurta
2 su bardagi ince cekilmis findik
1,5 su bardagi nisasta
1,5 su bardagi pudra sekeri
2,5 su bardagi un
2 cay kasigi kabartma tozu
1 paket vanilya

Yapilisi

Genis ve derin bir kaba un, nisasta, pudra sekeri, vanilya ve kabartma tozunu alalim ortasini havuz seklinde acalim.Icine yumurtalari kiralim, oda isisindaki tereyagi kup kup keselim, tereyagin uzerine findiklari serpelim ve iyice yoguralim.Kivami cok yumusak olan bir hamur elde edelim.Hamur strec film ile sarilip buzlukta 15 dakika kadar bekletelim.Daha sonra hamurdan parcalar koparalim ve sosisten biraz daha kalinca rulolar yapalim.Hazirlanan rulolar bir tepsiye alalim ve buzlukta iki saat kadar dinlendirelim.iki saatin sonunda rulolar 1 er cm eninde keskin bir bicak yardimi ile keselim. Avuc icinde hafifce bastiralim yagli kagit serili tepsiye siralanan kurabiyeler onceden isitilmis 170 derecelik firinda 15-20 dakika kadar iyice pisirelim.Afiyet olsun :)