

## Alman Kurabiyesi

### Malzemeler

375 gr.Tereyagi

5 Bardak Un

1 Tatli Kasigi Maya

1 Yemek Kasigi Krem Santi

2 Yumurtanin Sarisi

100 gr.Iri Taneli Toz Seker

### Yapilisi

Yagi, unu ve parcalara ayirdiginiz mayayi bir el mikseri ile iyice karistirin.Ve sonrada yumusak bir hamur olusturun.

Sicak bir ortamda ustu kapali bir bicimde 20 dk.bekletin.

Hamuru unlanmis bir zeminde yarim santim kalinliginda acin.6,5 cm capinda ortasi 2,5 cm kesilmis kurabiyeler olusturun.

Halkalari tabaninda yagli kagit bulunan bir tepsiye yerlestirin,yumurta sarisi ile sivayin ve sekerleri uzerine serpistirin.

175 derece isida 12-15 dk.pisirin. ve kurabiyemiz hazir