

Arap Kurabiye

Malzemeler

250 gr tereyag (oda sicakliginda)

3 adet haslanmis yumurta sarisi

1 yemek kasigi pudra sekeri

3 su bardagi un

Disi icin;

Yarim su bardagi pudra sekeri

Yarim su bardagi kakao

Yapilisi

Hasladiginiz yumurtalarin beyazlarini ayirin.Yumurta sarilari catalla ezin.Daha sonra 1 yemek kasigi pudra sekerini ekleyip krema kivamina gelene kadar ezip karistirin.Tereyagini da ekleyip karistirin.Unu yavas yavas ekleyerek ele yapismayan bir hamur elde edene kadar yogurmaya devam edin.Hamurdan cevizden kucuk parcalar koparip yuvarlayin.Yagli kagit serdiginiz tepsiye dizin.170 derecede onceden isitilmis firinda 20 dakika kadar pisirin.

Disi icin pudra sekeri ve kakaoyu karistirin.Firindan cikardiginiz kurabiyeleri 5 dakika dinlendirdikten sonra

teker teker kakao-pudra sekeri karisimina bulayip servis tabagina alin.