

Arap Kurabiye

Malzemeler

3 adet haslanmis yumurta sarisi,
250 gr oda sicakliginda tereyag,
1 tepeleme yemek kasigi pudra sekeri,
3 su bardagi un,
Disi icin yarim su bardagi pudra sekeri ve yarim su bardagi kakao.

Yapilisi

Yumurta sarilari catalla ezin,
1 yemek kasigi pudra sekerini ekleyip krema kivamina gelene kadar ezerek karistirin,
Tereyagi ekleyip karistirin,
Unu yavas yavas ekleyerek ele yapismayan bir hamur elde edene kadar yogurun,
Hamurdan cevizden az kucuk parcalar koparip yuvarlayin ve yagli kagit serilmis tepsiye dizin.
170 derecede onceden isitilmis firinda 20 dk. pisirin,
Disini kaplamak icin kullanacaginiz pudra sekeri ve kakaoyu eleyerek genis bir tabakta karistirin,
Firindan cikardiginiz kurabiyeleri 5 dakika dinlendirin,
Ardindan teker teker kakao-pudra sekeri karisimina bulayarak baska bir tepsiye dizin,
1-2 saat sogumasini bekleyip kalan toz karisima bir kez daha bulayin.
Afiyet olsun...