

Balli Cevizli Kurabiye

Malzemeler

125 gram tereyag(oda sicakliginda)

3 su b. un

1 su b. pudra sekeri

3 yumurta sarisi

Yarim su b. sut

2 corba k. bal

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Uzerine:

1 yumurta aki

1 su b. dovulmus ceviz

Yapilisi

Yogurma kabina tereyagi alip 2 su bardagi unu yavas yavas ekleyerek tereyagi una elinizle una yedirin. Ardindan pudra sekerini, yumurta sarilarini, sut, bal, kabartma tozu ve vanilyayi ekleyip guzelce yogurun. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur olmalı. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiginiz kurabiyelere dilediginiz gibi sekil verip yumurta akina ardindan da cevize bulayin. Yagli kagit serili tepsiye dizip onceden isitilmis 175 derece firinda 30-35 dk. pisirin.