

Banyolu Kurabiye

Malzemeler

1 paket oda isisinde yumusamis margarin

2 yumurta

1 kucuk paket kakao

1 paket vanilin

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un (epey yumusak bir kivami olacak)

Banyosu icin:

1 bardak seker

1 bardak ilik su

Yapilisi

yogurma kabini aliyoruz margarini krema kivamina gelene kadar cirpiyoruz. Yumurta ve vanilyayi da ilave edip cirpmaya devam ediyoruz.

Kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyip iyice karistiriyoruz.

Azar azar un ilave ederek hafif yapiskan ve kulak memesinden daha yumusak kivamda bir hamur elde edene kadar yoguruyoruz.

Kurabiye kaliplari kullanarak sekil veriyoruz.Sizinde kalibiniz yoksa eger istediginiz sekli verebilirsiniz. Yagli kagit serdigimiz firin tepsisine yerlestiriyoruz.

180 derecede pisiriyoruz. Pistigini anlamak icin kurabiyenin uzerine parmaginizla hafif bastirdiginizda ice gocmemesi lazim.

Pisen kurabiyeleri firindan cikarip uzerlerine kurabiyeler sicakken ilik serbeti

dokuyoruz. Kurabiyelerin cok yumusamamasi icin serbeti azar azar dokmemiz gerekiyor. Hafif nemli olacak.

Hindistan ceviziyle de susleyerek servise sunuyoruz.ellerimize saglik