

Bayatlamayan Kurabiye

Malzemeler

200 gr margarin

1 su bardagi seker

1 su bardagi findik(ogutulmus)

1 su bardagi un

1 paket vanilya

1 cay kasigi kabartma tozu

Yapilisi

Bir kabin icerisinde tum malzemeleri karistirip yogurun.Hamur kivamini alinca kurabiyelere sekil verin.Firininizi 170 derece isitin. Yagli kagit serdiginiz firin tepsiniz uzerine kurabiyeleri yerlestirin.Firinda 12-14 dakika kadar pisirin.

Tepsiyi firindan aldiktan sonra hemen dokunmayin.Bir 10 dakika sonra kurabiyeleri servis tabagina alabilirsiniz. Uzun zaman tazeliklerini kaybetmemeleri icin hava almayacak kaplarda saklayin.