

Bomba Kurabiye

Malzemeler

125 gr. margarin

Yarım cay bardagi siviyağ

1,5 su bardagi pudra şekeri

1 corba kasigi misir nisastasi

1 paket kabartma tozu

1 paket gourmet vanilin

1 su bardagi kuru meyve sekerlemesi

1 cay bardagi findik kirigi

2 corba kasigi toz antep fistigi

2 corba kasigi parca cikolata

3 corba kasigi kakao

Yarım cay bardagi çok mini doğranmış kuru kayısı ve kuru incir karışımı

Aldığınca un

Yapılışı

Önceden margarin oda ısısında yumuşatalım üzerine tüm malzemeler sıra ile ekleyip azar azar un ilave edelim ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoguralım. Elde edilen hamur streç filme saralım ve buzdolabında yarım saat kadar dinlendirelim. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım ve elle yuvarlayarak yassı şekil verelim kurabiyeler yağlı kâğıt serili tepsiye dizelim önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20 dakika pişirelim soguyunca servis edelim. Afiyet olsun...)