

Brownie Kurabiyeler

Malzemeler

- 1 adet margarin - 250 gram (yumusak)
- 2 adet yumurta
- 1 cay bardagi sivi yag(cicek yagi kullandim)
- 2 kahve fincani toz seker
- 1 paket kakao (50 gr)
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldigi kadar un
- 1 cay bardagi az dovulmus ceviz
- Serbeti icin;
- 1 su bardagi sut
- 1 su bardagi toz seker

Yapilisi

Un ve k.tozu haric butun malzemeyi karistirip sonra kabartma tozunu unu ilave ederek yogurun.

Kulak memesi kivamina gelince yaglanmis firin tepsisine yuvarlayarak dizin.

170 derecede onceden isitilmis firinda 10 dakika kadar catlayana kadar pisirin.

Bu esnada serbet icin sut ve sekeri ayri bir kapta karistirin.

Seker tamamen eriyinceye kadar karistirarak eritin. Kesinlikle atese koymayin.

Pisen kurabiyeleri sicakken soguk sut serbetine batirin ve bir saklama kabina dizin.

Kalan serbetinizi de kurabiyelerin uzerine dokun.

Ilalinca servis yapin.