

Cilek Pudingli Kurabiye

Malzemeler

100 gr margarin(oda sicakliginda)
1 paket cilekli puding
1 cay bardagi sivi yag
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un (kulak memesi kivaminda)
Pudra Sekeri (uzeri icin)

Yapilisi

Margarin, sivi yag, yumurtayi kabimizda iyice karistiriyoruz.
Pudingimizi ve kabartma tozunu ekliyoruz.
Hepsini karistirdikten sonra yeteri kadar unu da ilave edip (kulak memesi kivaminda olacak) kucuk parcalar halinde sekil verdikten sonra hafif yagli tepsiye diziyoruz.
Onceden isitilmis 180 derecelik firinda uzerleri catlayana kadar yaklasik 20 dk. pisiriyoruz.
Bu tarife gore dilerseniz istediginiz pudingle yapabilirsiniz.
Afiyet seker olsun:)