

Citir Kurabiye

Malzemeler

125 gr. tereyagi (yumusamis)
1 yumurta
4 yemek kasigi tozseker
10 yemek kasigi un
1 bardak damla cikolata
1 avuc kuru uzum
1 bardak iri dovulmus ceviz
1 portakal kabugu rendesi
2-3 bardak misir gevregi (1 bardak icine koyulacak)
1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Karistirma kabinda sekeri ve yumurtayi cirpin.
Tereyagi, un ve kabartma tozunu ekleyip tum malzemeyi birbirine yedin.
Portakal kabugu rendesi, damla cikolata, uzum, ceviz ve 1 bardak misir gevregini ilave edip hamur kivamina getirin.
Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip sekil verin.
Kalan misir gevregini hafifce kirip duz bir tabaga alin.
Kurabiyeleri misir gevregine bulayip yaglanmis firin tepsisine dizin.
Onceden 175 derecede isitilmis firinda kurabiyeler altin rengini alincaya kadar pisirin