

Corekotlu Kurabiye

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1cay bardagi sivi yag
- 1 yumurta aki (sarisi disinia)
- 1cay bardagi pudra sekeri
- 1tatli kasigi tuz
- kabartma tozu
- 2kasik cögrekotu
- 1tatlikasigi toz kirmizi biber(arzuya gore acida kullanila bilir)

Yapilisi

odasicakligindaki margarini sivi yagi ve diger butun malzemeleri katarak kulak memesi kivaminda yogurun.daha sonra parmak kalinligindan ince rulolar yapin baklava dilimi seklinde keserek tepsiye dizin yumurta sarisini uzerine surun 200 derece firinda pembelesinceye kadar pisirin.

NOT:COK FAZLA KIZARTMAYIN

AFIYET OLSUN