

Damla Sakizli Kurabiye

Malzemeler

250 gr tereyagi veya margarin
2 parca un seklinde dovulmus damla sakizi
8 yemek kasigi pudra sekeri
3,5 su bardagi kadar un
1 paket vanilya

Yapilisi

Once pudra sekeri ve tereyagi krema haline gelinceye kadar karistirilir. Uzerine dovulmus damla sakizi ve vanilya eklenir ve karistirilir. Sonra un yavas yavas eklenir ve kivaminda bir hamur elde edilince yogurma islemi birakilir. Mumkun oldugu kadar az yogrularak islem tamamlanmaya calisilir cunku cok fazla yogrulursa kurabiyeler pisince sert olur. Yogrulan hamur sogutucuda 30 dk kadar dinlendirilip istenen formda kurabiyeler yapilip 170 derece firinda, uzeri kizarmayacak, mumkun oldugunda beyaz kalacak sekilde pisirilir ve firindan cikarilip pudra sekeri serpilip servis edilir.