

Dereotlu Osmanli Kurabiyesi

Malzemeler

60 gr margarin
1 yemek kasigi pudra sekeri
1 adet yumurta
2,5 su bardagi un
yarim tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi seker
1 tatli kasigi toz maya
2 yemek kasigi yogurt
2 cay kasigi kabartma tozu
2 yemek kasigi siviyağ
8 dal dereotu

Yapilisi

Kiyilmis dereotu, yogurt, maya disindaki tum malzemeyi ve sana yagini bir kabin icine alin. Maya ve yogurdu ayri bir kapta karistirin. 10 dakika bekletip diger kapta bulunan malzemelere ekleyip karistirin ve yogurun. Bu sekilde 10 dakika bekletin. Dinlenmis hamuru kucuk bezelere ayirin. Yuvarlak bezeleri yaglanmis firin tepsisine dizin. Onceden isitilmis 180 derece firinda 20 dakika pisirin ve kurabiyeler hazır ellerimize saglik :)