

Drajeli Kurabiye

Malzemeler

115 gram oda sicakliginda tereyagi
1 su b. toz seker
1,5 su b. un
1 yumurta
1 yemek k. pekmez
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
2-3 avuc renkli cikolata draje
2-3 avuc damla cikolata

Yapilisi

Karistirma kabina, oda sicakliginda yumusamis tereyagini ve sekeri koyun ve bir catal yardimiyla dover gibi iyice ezin. Pekmezi, yumurtayi ekleyip birbirine yedin. Tuzu, vanilyayi, kabartma tozunu ve unu ekleyip kasikla guzelce karistirin. Hamurun kivami yumusak oldugu icin elinizi kullanmayin. Damla cikolatayi ekleyip hamura dagilmasini saglayin.

Firin tepsinize yagli kagit serin.

2 kasik yardimiyla hamurdan kucuk toplar yapip tepsiye aralikli dizin. Hamur piserken cok yayildigi icin parcalarin kucuk olmasina ve aralikli dizmeye dikkat edin.

En son uzerlerine renkli cikolata drajeleri koyup parmaginizla bastirin.

180 derecede isitilmis firinda 8-10 dk. pisirin.

Firindan ciktiginda yumusak olan kurabiyeler soguyunca sertlesecektir. Bu yuzden iyice sogumadan servis etmeyin.