

Dugme Kurabiyesi

Malzemeler

100 gr margarin

1 yumurta

1 cay bardagi nisasta

1,5 cay bardagi pudra sekeri

1 vanilya

Aldigi kadar un

Uzeri icin

Cikolata sosu

Yapilisi

Tum malzemeler karistiriyoruz biraz sert bir hamur elde ediyoruz.Bir parca hamur avuc iciyle bastirilarak su bardagi yardimiyla yuvarlak sekilde kesilir.Ondan daha kucuk agizli bir bardakla hamurun ortasina biraz bastirilip,sekil verilir. Daha sonra uzerine kurdan yardimi ile iki tane karsilikli dedik yapalim 170 derecede pisirelim. Soguyan kurabiyelerin delik yerlerine cikolata sosu damlatilir ve bir cizgiyle birlestirilir(arzuya gore gida boyasi ile rengli kurabiyeler yapilabilir).AFIYET OLSUN..