

Fok Baligi Kurabiye

Malzemeler

250 gram oda isisinda yumusamis tereyagi yada margarin de olur

1 su bardagi pudra sekeri

Aldigi kadar un (buna gore aldigi un miktari yaklasik 3 yada 3,5 su bardagi)

1 paket sekerli vanilin

Damla cikolata

1 cay kasigi tarcin

1 cay kasigi zencefil

Yapilisi

Tereyagini mikserle beyazlayana dek cirpalim. Sonra pudra sekerini ilave edip cirpmaya devam edelim. Karisim krema gibi olunca vanilya ve azar azar un ilave ederek cirpmaya devam edelim. Mikserin zorlandigi noktada yogurmaya elimizle devam edelim. Hamur toparlaninca icinden 1 corba kasigi kadar alip hafif oval olacak cekilde yuvarlayalim.

Isaret parmagimiz ile arka kismina bastiralim ve elimizle ucgen sekli verelim.

Kurabiyelerimize damla cikolatadan burun ve gozler yapalim. Bunun icin damla cikolatalarin sivri kisimlarini hamura bastiralim. Merak etmeyin damla cikolatalar erimeyecekler.

Onceden 150 dereceye isitilmis firinimizda kurabiyelerimizi pisirelim. Pembelesmeden hemen once firinimizdan alip disarda sogumaya birakalim.