

Gevrekli Kurabiye

Malzemeler

3 yumurta

450 gr.nisasta

Yarım paket margarin

1.5 su bardagi un

1.5 su bardagi pudra sekeri

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Uzeri icin:

2 su bardagi misir gevregi/cornfleks

4-5 tepeleme yemek kasigi sarelle(goz karari ekleme yapabilirsiniz)

1 cay bardagi siviyağ

Birkac yemek kasigi su

Yapilisi

Once oda isisinde yumusamis margarin,yumurta ve sekeri karistirin.

Un ve nisastayi azar azar ekleyerek kurabiye malzemelerini yogurun.

Ceviz gibi yuvarlayin.

Kurabiyeleri 175-180 derede beyaz kalacak sekilde pisirin.

Gevrekleri iri parcalayin.

Sarelleyi yağ ve birkac kasik suyla benmari usulu.yani bir tencerede kaynayan suyun uzerine yanmayan bir kaseyi oturtun icine cokokrem,siviyağı,birkac kasik suyu ekleyin bu uc malzeme suyun buhariyla eriyecek.

Soguyan kurabiyeleri once sarellere ardindan misir gevregine bulayin.Bu islem biraz hizli olmali,isleminiz bitmeden cikolatali karisim donarsa tekrar eritin.

60 adet civari cikiyor.