

Kahve Cekirdegi Kurabiye

Malzemeler

125 gram tereyagi
yarim su bardagi un
yarim su bardagi misir nisastasi
yarim su bardagi pudra sekeri
1 yumurta sarisi
1 paket kabartma tozu
3 yemek kasigi kakao
1 tatli kasigi tarcin
yarim su bardagi kuru uzum

Yapilisi

Kuru tum malzemeleri eleyerek karistirmek icin bir kaba alalim sonra yumusamis yagi ve yumurta sarisini ekleyip yogurmaya basladim yumusak bir hamur haline gelene kadar devam ettim. Eger elinize yapisirs 1 kasik un ilave edebilirsiniz hava sicak oldugu icin sanirim. Ben ekledim. Hamur hazir hale gelince ceviz buyuklugunde parcalar koparip bir tutam kuru uzumden elime alarak yuvarlamaya basladim ve oval sekil verdim yagli kagit konulmus tepsiye tek tek dizdikten sonra tam ortasina kurdani duz cizgi olacak sekilde bastirdim 180 derece firinda yaklasik 15 dakika pisirdim ve kurabiyeler hazir