

Kayisili Kurabiye

Malzemeler

- 1,5 su bardagi un
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 corba kasigi oda sicakliginda margarin veya tereyagi
- 1 adet yumurta
- 1 adet limon kabugu rendesi
- 3-4 adet kuru kayisi
- 1/2 cay kasigi tarcin
- 3 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

- Ilk olarak un ve kabartma tozunu bir kaba eleyin.Ortasini acin.
- Margarin, yumurta, rendelenmis limon kabugu, kucuk kucuk kiyilmis kayisilari, tarcini ve toz sekeri ekleyerek yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun.
- Merdane yardimiyla hamuru bir parmak kalinliginda acin.
- Bir kalip veya cay bardagi ile hamurdan sekiller cikartin.
- Biskuvileri yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirin.
- Onceden isitilmis 170 derece firinda uzeri pembelesene kadar pisirin.Pistikten sonra dilerseniz uzerine pudra sekeri serpebilirsiniz.