

Kazak Kurabiye

Malzemeler

- 4 adet haslanmis yumurta sarisi
- 1 paket oda isisinde beklemis margarin
- 2 yemek kasigi tozseker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 2,5 su bardagi un
- UZERI ICIN:
- 1 cay bardagi toz seker
- 1 yemek kasigi kakao

Yapilisi

- Yumurtalar ve margarin mikserle, krema kivamina gelene kadar cirpilir.
- Seker, vanilya, kabartma tozu ve un yavas yavas ilave edilerek yogrulur.
- Ceviz buyuklugunde parcalar kopartilarak, yuvarlatilir.
- Yagli kagit serilmis tepsiye dizilir.
- 175 derece de uzeri pembelesinceye kadar pisirilir.
- Kakao ve seker bir kase icerisinde, iyice karistirilir. Kurabiyeler firindan ciktikten hemen sonra, kakaolu karisima batirilarak servis tabagina konur.