

Kese Kurabiyeler

Malzemeler

2 su bardagi misir nisastasi
3 su bardagi un
1 poset hamur kabartma tozu
1 su bardagi pudra sekeri
2 yumurta
250 g margarin
1 poset Dr. Oetker Dolgu Kremasi yada vanilyali puding
2,5 cay bardagi soguk sut
1 su bardagi kuru uzum
1 cay bardagi ceviz,findik yada istediginiz herhangi bir yemis
1 yemek kasigi pudra sekeri
1 cay kasigi tarcin

Yapilisi

Misir nisastasi, un, hamur kabartma tozu, pudra sekeri, 2 yumurta ve margarini bir kaba alın ve iyice yogurun. Dolgu kremasini 2,5 cay bardagi soguk sut ile 2-3 dakika cirpin. Yada pudingi hazirlayin.Uzerine kuru uzum, findik kirigi, 1 yemek kasigi pudra sekeri ve tarcini ekleyip karistirin.Hamuru tezgahda acin ve genis agizli bir bardak ile yuvarlaklar kesin. Ic malzemededen koyup agiz kisimlarina kivrimlar vererek kapatın.Kivrimlari altini parmaklari ile sikarak hamurun birbirine yapismasini saglayin. Yaglanmis veya yagli kagit serilmis firin tepsisine siralayin. 160 oC'ye isitilmis firinda 20-25 dakika pisirin.