

Kiraz Kurabiye

Malzemeler

1 paket margarin yada tereyag(250 gr),
9 kahve fincani un,
3 kahve fincani pudra sekeri,
1 tatli kasigi kirmizi gida boyasi,
findik,
kiraz saplari,
toz seker.

Yapilisi

Yag,un,pudra sekeri karistirilip bir hamur elde edilir. Kiraz buyuklugunde bir parca hamur avuc icinde acilir, ortasina bir butun findik konur, findigin uzeri hamurla kaplanarak kiraz gibi yuvarlak bir sekil verilir. Uzerine bir kiraz sapi batirilir. Yagli kagit serilmis tepsiye dizilip 170 derecede pisirilir. Pisen kirazlar sicakken suda eritilmis gida boyasina batirilip toz sekerine bulanip servis tabagina dizilir.