

Kirpi Kurabiye

Malzemeler

3 su bardagi un

150 gr margarin

1,5 cay bardagi pudra sekeri

1 yumurta aki

1 paket vanilya

Damla cikolata

Yapilisi

Butun malzemeleri yogurarak kurabiyenin hamurunu hazirlayalim ve sekil vermeden once bir sure buzdolabinda bekletelim. Sekil verirken hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip ucu daha sivri olacak sekilde sekillendirelim. Sonra bu sivri kısmi kirpinin agzini yapmak icin makas ile yatay olarak keselim. Gozleri icin biraz bosluk birakarak kirpinin dikenlerini olusturmak icin hamurun ust yuzeyini de keselim. Gozleri icin damla cikolatalari koyun ve 160 derece isitilmis firina surerek uzeri pembelesene kadar pisirelim ve kirpi kurabiyelerimiz hazır ellerimize saglik