

Krem Santili Kurabiye

Malzemeler

3 su bardagi un

2 paket toz krem santi (150 gr)

1 su bardagi siviyağ

Yapilisi

İlk olarak krem santi ve un bir kaba alinip karistirilir.Daha sonra siviyağ eklenir ve yogurulur.Seker olmamasi yaniltmasin cunku krem santinin icindeki seker yeterli oluyor.Daha sonra hamurdan parcalar koparilip sekil verilir.Onceden isitilmis 150 derece firinda 15 dakika kadar pisirilir.Uzerini istediginiz gibi susleyebilirsiniz.