

Kuzu Kurabiye

Malzemeler

1 adet yumurta

50 gr. tozseker

100 gr. tereyagi

125 gr. un

Yarim cay kasigi tarcin

Kulaklar ve govde elemanlari icin:

Soyulmus tuzsuz fistik

Dr. oetker suslme glazuru

Yapilisi

Oncelikle yumurta sarisi, seker, tereyagi ve unu karistiralim iyice yoguralim.Elde edilen hamur strec filme saralim ve buzdolabinda 30 dakika kadar dinlendirelim.Unlu bir zeminde hamur 5 mm genisliginde acalim govde icin buyuk agizli su bardagi ile, kafasi icin sise kapagi ile 9 ar adet daire seklinde keselim.Kalan hamurlardan da kollari yapalim.Yagli kagit serili tepsiye govde daireler yerlestirelim uc kismina bas daireleri yerlestirelim ve ayaklar alt kisimlara ekleyelim.Kulaklari icin fistiklar ve gozleri icin kus uzumunu yerlestirelim onceden isitilmis 200 derecelik firinda 10 dakika pisirelim ve kurabiyeler soguduktan sonra susleme glazuru ile susleyip servis edelim.Afiyet olsun:)