

Mahlepli Kandil Kurabiyesi

Malzemeler

150 gr tereyagi veya margarin

1 cay bardagi zeytinyagi (sizma yag kullaniyorsaniz biraz aycicek yagiyla karistirabilirsiniz)

1 cay bardagi toz seker

1 cay bardagi corekotu

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi mahlep

1 tatli kasigi pul biber

1 yumurta (aki icine, sarisi disina)

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un

Yapilisi

Oda sicakliginda tereyagi, sivi yag, yumurta aki karistirilir.Yumurta sarisi haric butun malzemeler karistirilir. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edilir. Sekil verilir, uzerine yumurta sarisi surulur. Onceden isitilmis firinda 180 derecede pisirilir ve kurabiyeler hazir
ellerimize saglik