

Marmelatli Cicek Kurabiye

Malzemeler

3 yemek k. tereyag
1 cay b. pudra sekeri
1 cay b. bugday nisastasi
1 yumurta
1 paket vanilya
Yarim paket kabartma tozu
3+1/2 su b. un
Marmelat veya recel

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagini elinizle krema kivamina getirin. Pudra sekerini, yumurtayi, nisastayi, vanilyayi ve kabartma tozunu ekleyip guzelce yogurun. Yavas yavas unu ekleyip kulak memesi kivaminda bir hamur yogurun.

Hamuru hafif unlayarak merdane ile ince bir sekilde acin . Daha sonra kurabiye kaliplariyla kesin. Bazilarini daha kucuk kurabiye kaliplariyla keserek ortasi bos sekilller elde edin.

Tum kurabiyeleri yaglanmis firin tepsisine dizin.

Onceden isitilmis 180 derece firinda 6-7 dk pisirin. Soguduktan sonra duz olan kurabiyeye az miktarda marmelat veya recel surun. Ortasi delik olani uzerine kapatın.

Servis tabagina alin, afiyet olsun...