

Mis Kokulu Kurabiye

Malzemeler

150 gram oda sicakliginda margarin
2 tatli kasigi tarcin
Yarim cay kasigi toz zencefil
1 su bardagindan 1 parmak eksik pudra sekeri
2 su bardagi un
1 su bardagi misir nisastasi
1 adet yumurta
1 paket vanilya

Yapilisi

Unu,pudra sekerini ve nisastayi eleyerek bir kaba koyun.Diger tum malzemeleride ekleyin ve yogurun.Hamurun toplanmasi biraz zaman aliyor sabir edin.Kivamini alinca yani ele yapismayinca hamuru streç filme sarip buzdolabinda 20 dakika kadar bekletin.Daha sonra hamuru merdane ile acip degisik kaliplarla kesin.Onceden isitilmis 180 derece firinda 20 dakika pisirin