

Misir Gevrekli Kus Uzumlu Kurabiye

Malzemeler

Yarım paket oda sicakliginda tereyag

1 cay b. sivi yag

1 cay b. toz seker

3 su b. sade misir gevregi

1 su b. kavrulmus susam

2 yumurta

1 cay b. kus uzumu

1 cay b. tuzsuz toz badem

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldigi kadar un(yaklasik 2 su bardagi)

Yapilisi

Firini 165 dereceye getirin.Firin tepsisine pisirme kagidi serip izerine kavrulmamis susam serpererek bir kenarda beklemeye alin.

Tuzsuz bademleri mutfak robotunda cok ince cekin. Badem,kabartma tozu,vanilya ve unu bir kapta karistirin.

Diger bir firin tepsisine pisirme kagidi serip susamlar pembelesene kadar kavurup bir kenara ayirin.

Oda sicakligina gelmis ve yumusamis tereyag ve sekeri krema kivamina gelene kadar cirpin.Yumurta ve sivi yagi da ekleyerek yaklasik 3 dakika daha cirpip unlu karisimi tahta kasikla karistirarak sivi karisima yedin.

Daha sonra susam,kus uzumu ve misir gevregini de karistirarak ekleyin. Hamuru yogurmadan sadece kasikla karistirarak kurabiye hamuru hazirlayin.(Hamuru kek gibi akiskan olmayan,yumusak, kurabiye hamuru kivaminda hazirlayin)

Kurabiyeleri, hazirladiginiz firin tepsisine aralikli olarak yerlestirin.Onceden isitilmis firinda kurabiyelerin izerleri pembelesene kadar pisirin. Dilerseniz izerine toz findik serpebilirsiniz.