

Misir Nisastali Kurabiye

Malzemeler

125 gr oda sicakliginda tereyagi

1 Yumurta

Yarim su bardagi pudra sekeri

200 gr misir nisastasi

yarim su bardagi un

Yarim pk. kabartma tozu

1 pk. vanilya

Suslemek icin bitter cikolata

Yapilisi

Un haric tum malzemeyi bir kapta karistirin.Yarim bardak un kontrollu olarak ilave edilir.Krema torbasindan sikicagimiz icin civik olmalidir.Yogurdugunuz hamuru krema sikma torbasina koyup dilediginiz sekilde sikin.

Onceden isitilmis 180 derece firinda uzeri beyaz kalacak sekilde pisirin.Hafif ilidiktan sonra tepsiden alinip benmari usulu erittiginiz cikolataya bir ucu bulanir.