

Muhallebili Kurabiye

Malzemeler

250 gram margarin veya tereyag

6 su b. un

3 yemek k. kakao

2 yemek k. toz seker

1 cay b. yogurt

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay bardagi siviyağ

Muhallebi için:

2 su b. sut

3 yemek k. un

1 yumurta sarisi

1 yemek k. tereyagi

1 su b. toz seker

1 paket vanilya

2 yemek k. hindistan cevizi

Yapilisi

Muhallebi için yumurta sarisi ve sekeri cirpip tencereye alin, un ve sut ilave edip karistirarak pisirin.

Kaynamaya baslayinca hindistan cevizi, vanilya ve terayagini ekleyin. Yag eriyene kadar kaynatin.

Hazirladiginiz karisimi mikserle alip soguyana kadar cirpin. Bir sure buzdolabinda dinlendirin.

Kurabiye için eritilmis kati yag, kakao, siviyağ, toz seker yogurt, vanilya ve kabartma tozunu karistirin. Yavas yavas un ekleyerek kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur elde edin. Hamuru 20 dk. bekletin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip merdaneyle acin. Actiginiz hamurun icine 1 tatli kasigi muhallebi koyup hamuru top sekline getirin. Hamurun birlesme kısmi tepsiye gelecek sekilde yerlestirin. 180 derece firinda 20 dk. pisirin. Biraz ilidiktan sonra uzerine pudra sekeri serpin, soguduktan sonra servis tabagina alin.