

Muhallebili Kurabiye

Malzemeler

Muhallebi için

1,5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

6 yemek kaşığı şeker

1 yumurta

1 vanilya

Hamur için

1 paket margarin

3 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (ele yapışmayacak kıvamda)

Tuz

Yapılışı

Muhallebi için tüm malzemeyi küçük bir tencerede iyice çirparak pismesini sağlıyoruz ve yoğun bir kıvamda kenarda pismis olarak bizi bekliyor.

Gelelim hamura; margarin oda sıcaklığında yumuşamış, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu koyup unu da yavaş yavaş ve eleyerek ilave ediyoruz. Yogurma işlemine başlıyoruz. Güzelce yogurduktan sonra yarım saat kadar dinlenmeye bırakıyoruz hamuru. Cevizden biraz büyük parçalar kopararak elimizin içine acarak yayıyoruz. Muhallebiden bir tatlı kaşığı koyup, hamuru ortada topluyoruz. Ters çevirip birleşme kısmı altta kalacak şekilde yağlı kâğıt serdiğimiz fırın tepsimize diziyoruz kurabiyelerimizi.

180 derecede kızarmaya başlayana kadar pisiriyoruz.