

Organik Bebek Kurabiyesi

Malzemeler

125 gram koy tereyagi
1 adet koy yumurtasi
5 yemek kasigi keciboynuzu pekmezi
1 cay kasigi zencefil
1 tatli k. tarcin
1 tatli kasigi kabartma tozu
2 yemek k. bugday ruseymi
3 su b. tam bugday unu

Yapilisi

Tereyagini erittikten sonra pekmez ve yumurta ekleyerek mikserle cirpin. Iyice karisınca karisimi bir kenara alin. Simdi de kuru malzemeleri yani unun yarisini, bugday ruseymini , zencefili, tarcini ve kabartma tozunu ekleyip guzelce harmanlayin. Daha sonra bu karisimin icine hazirladiginiz sivi karisimi ekleyin. Yogurarak bir yandan da yavas yavas kalan unu ekleyin. Elinize hafif yapisan bir hamur elde edeceksiniz. Strec filme sarip buzdolabinda 1 saat kadar bekletin. Dolaptan alinca kendini toplayacaktır fazla un ilave etmeyin.. Dolaptan cikarip dilediginiz gibi kesin ve onceden isitilmis firinda 175 derecede 15 dakika kadar pisirin. Agzi kapali bir kutuda uzun sure saklayabilirsiniz.