

Papatya Kurabiye

Malzemeler

5 su bardagi un

1 su bardagi toz seker

Yarim su bardagi yogurt

1 cay kasigi kabartma tozu

1 paket margarin (250 gram, erimemis)

2 yumurtanin sarisi

Yarim su bardagi sivi yag

Uzeri Icin:

Yumurtalarin beyazi

Yapilisi

Ilk olarak un ile margarinin birbirine iyice yedirin.

Tamamen karistirdikten sonra unu avucunuzun icinde ufalayin.

Kalan malzemeleri karistirip iyice yogurun.

Hamurdan biraz ayirip kakao ile karistirin.

Hamurlardan findik buyuklugunde parcalar koparip papatya seklinde dizin.

Her bir papatya icin 6 veya 7 parca yeterli oluyor

Yaglanmamis (hamur yeterince yagli) firin tepsisine dizin.

Uzerlerine yumurta aki surup, onceden isitilmis 200 C firinda pisirin.

Ve pastalarimiz hazır