

Paris Kurabiyesi

Malzemeler

250 gr. tereyagi
3 yumurta (1'inin aki ayrilacak)
1 su b. toz seker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildigi kadar un
Uzerine ;
Yumurta aki
Toz seker

Yapilisi

Yogurma kabina tereyagi ve yumurtalari koyup karistirin.
Seker, kabartma tozunu ve vanilyayi ekleyip karistirmaya devam edin.
Ele yapismayacak bir hamur elde edinceye kadar un ekleyip yogurun.
Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip eliniz ile yuvarlayin.
Once yumurta akina sonra da toz sekere bulayip yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.
Onceden isitilmis 170 derecelik firinda hafif pembelesene kadar pisirin.AFIYET OLSUN...