

Pastane Kurabiyesi

Malzemeler

500 gram un
200 gram pudra sekeri
250 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet oda sicakliginda yumurta (1 tanesinin sarisi ayrilacak)

Yapilisi

Oncelikle genis ve derin bir yogurma kabina toz malzemelerin tamamini eleyelim ortasini havuz seklinde acalim. Acilan havuzun icine iyice yumusatilmis margarin ve oda sicakliginda iki yumurtayi kiralim. Bir yumurtanin sarisini ayiralim. Malzemeler iyice ozlesecek sekilde yaklasik yarim saat kadar iyice yoguralim.Yogurdugumuz hamur ikiye ayiralim merdane ile bir parmak kalinliginda acalim kaliplarla keselim. Yagli kagit serili tepsiye siralanmis kurabiyelerin uzerine yumurta sarisi surelim catalla cizelim ve onceden isitilmis 170 derecelik firinda 25 dakika kadar iyice pisirelim.AFIYET SEKER OLSUN:)