

Patatesli Badem Kurabiye

Malzemeler

Hamuru icin:

- 1 paket tereyagi
- 4 yemek kasigi yogurt
- 1 adet yumurta sarisi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatli kasigi tuz
- 1/2 su bardagi sivi yag

Aldigi kadar un

Ic malzemesi:

- 3 adet patates
- 250 gram dil peyniri
- 1 yumurta aki
- 1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Bir paket tereyagi ve yarim su bardagi sivi yag yogurma kabina dokulur. 1 yumurta sarisi, 4 yemek kasigi yogurt ve 1 tatli kasigi tuz serpilir. Harc aldigi kadar un eklenerek yogurulmaya baslanir. Kabartma tozu da elekten gecirilerek serpilir ve yogurulma islemine devam edilir. Haslanan 3 patates ezilir rendelenen peynirle karistirilip karabiber ve tuz serpilip karistirilir. Yogurulup dinlenen hamurdan kucuk bezeler kopartilip yuvarlanir ve icine patatesli peynirli harc koyulup badem seklinde kapatilir. Yumurta akina ve galeta ununa batirilip tepsiye dizilir. Firinda pisirilir. Patatesli badem kurabiye sunuma hazirdir...