

Pirinc Unlu Bebek Kurabiyesi

Malzemeler

2 yemek kasigi oda sicakliginda tereyagi

1/2 su bardagi pirinc unu

2 yemek kasigi pekmez

1 adet yumurta sarisi

Yapilisi

Butun malzemeyi karistirip iyice yogurarak dagilmayan bir hamur yapin.

Serce parmagi kalinliginda acin, cok kalin acildiginda ici iyi pismediginden, daha kalin olmamasina dikkat edin ve istediginiz sekli verin.

170 derece firinda , uzeri hafif pembelesene kadar yaklasik 10-15 dakika pisirin.