

Pudingli Kurabiye

Malzemeler

1 paket kakaolu puding toz halinde

200 gr margarin

1 cay bardagi siviyağ

1 paket vanilya

2.5-3 su bardagi un

Yapilisi

Puding ve unu bir kaba alin.Uzerine siviyağ,margarin ve vanilyayi ekleyin.Elde kolayca yuvarlanan bir hamur elde edene kadar yogurun.Gerekirse un ilave edin.Sekil verip tepsiye dizin.180 derece onceden isitilmis firinda 25 dakika kadar pisirin.Burada dikkat edilmesi gereken konu kurabiyeleri firindan aldiginizda hala yumusak olacakti daha fazla firinlamayin yanabilir. Kurabiyeler sogudukca sertlesecek.Soguduktan sonra tepside cikarin.Afiyet olsun.