

Recelli Kurabiye

Malzemeler

125 gr. oda sicakliginda tereyag

1 cay b. pudra sekeri

1 yumurta(sarisi icine ,aki disina)

2 su b. un

1 cay k. kabartma tozu

1 paket vanilya

1 su b. ince kiyilmis findik

Recel

Yapilisi

Oda sicakliginda yumusamis tereyagini mikserle cirpin. Azar azar sekeri ekleyip 1-2 dk. daha cirpin. Yumurta sarisi ve vanilyayi ekleyip 1 dakika daha cirpin. Un ve kabartma tozunu ekleyip ele yapismayacak bir hamur yogurun. Buzdolabinda hamuru 10 dk. kadar dinlendirin. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip yuvarlayin. Ortasina parmaginizla bastirip cukur acin. Hamurun uzerine cirpilmis yumurta aki surun ve dovulmus findiga bulayin.

Onceden isitilmis 160 derece firinda altlari kizarana kadar pisirin. Soguyunca ortadaki bosluga recel koyun.