

Renkli Dugmeler

Malzemeler

225 gram tuzsuz, oda sicakliginda Tereyag

225 gram Pudra sekeri

1 adet, cirpilmis Yumurta

1/2 cay kasigi Vanilya aromasi

Cay kasigi ucuyla tuz

450 gram, elekten gecirilmis Un

1 yemek kasigi Pekmez

1 yemek kasigi Sut

Dilediginiz renkte Gida boyasi

Yapilisi

Bir kapta tereyag ve seker mikser ile cirpilir. Yumusak ve kremamsi bir kivama geldikten sonra, cirpilmis yumurta, vanilya aromasi, pekmez ve tuz eklenip iyice cirpilir.

Unu da yavas yavas ekleyip karistiralim ve puruzsuz bir hamur elde edelim.

Hamuru bu asamada renklendirelim ve strec folyoya sarip 2 saat buzdolabinda bekletelim.

Buzdolabinda dinlendirilmis hamuru cikartip 5 mm kalinliginda acalim ve uygun bir kalipla kenari olan dugme seklini verelim.Lolipop cubugu veya (daha kucuk delikler icin) kurdan yardimiyla dugmelerin ortasina dorder delik acalim.180 derece isitilmis firinda 12-15 dakika pisirelim (firinin pisirme hizina gore degisir)