

Renkli Kurabiye

Malzemeler

125 gram margarin

2 tane yumurta

Kabartma tozu

Vanilya

5 buyuk kasik nisasta

5 buyuk kasik pudra sekeri

Kus lokumu

Yarim kucuk bardak sivi yag

Un

Yapilisi

Yogrulacak kabin icine margarini, 2 yumurtayi, nisastayi ve sivi yagini koyup yoguralim. Kabartma tozunu ve vanilyayi da ekleyip yogurmaya devam edelim. Ustune kulak memesi kivamina gelecek sekilde unu ilave edelim. Diger tarafta firinimizi 200 dereceye ayarlayip isitalim. Firin tepsimizin ustune yagli kagit serelim. Hamurumuz dan goz karari parcalar koparip icine kus lokumlarimizi saklayalim. Hazirlanan hamurlari tepsiye yerlestirelim. Malzemeler bittiginde tepsiyi firina yerlestirip ustü hafif pembelesene kadar pisirelim. Firinda cikarttigimiz kurabiyeleri servis tabagina alip ustune pudra sekeri gezdirelim. Afiyet Olsun.