

Sam Kurabiyesi

Malzemeler

3 adet yumurta
1 su b. toz seker
1 su b. yogurt
1 su bardagindan 1 parmak eksik zeytinyagi
1 limon kabugu rendesi
1 su b. kuru uzum
1 cay b. ceviz
4 su bardagina yakin un
1 cay k. karbonat
1 silme tatli kasigi kabartma tozu

Yapilisi

Yumurta ve sekeri mikserle cirpin.

Yogurt ve yagi ekleyip karistirin.

Limon kabugu rendesi, kabartma tozu ve karbonati ekledikten sonra mikseri birakip elinizle karistirmaya devam edin. Unu bardak bardak ekleyerek ele yapisan yumusak bir hamur elde edin.

Ellerinizi yıkayıp kuruladıktan sonra, siviyağa elinizi batırarak hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde alıp avucunuzun ortasında hızlıca yuvarlayın ve az yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı olarak dizin.

Kurabiyelerin üzerine toz seker serpin.

Onceden isitilmis 200 derecelik firina kurabiyeleri surun. Kizarmaya basladiktan sonra isi 180 dereceye dusurup, tamamen kizarana kadar pisirin.