

Sambaba Kurabiyesi

Malzemeler

1 su bardagi tozseker

2 adet yumurta

(1 adet yumurtanin aki kurabiyenin
uzerine surmek icin ayrilacak)

125 gram oda sicakliginda margarin

2 corba kasigi yogurt

1 adet portakalin

rendelenmis kabugu

3 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

Uzeri icin:

3 corba kasigi tozseker

Yapilisi

DERIN bir kasede tozseker ve yumurtayi iyice cirpin. Margarin, yogurt ve portakal rendelenmis kabugunu ilave edip cirpmaya devam edin. Un ve kabartma tozunu ekleyip ele yapismayacak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hazirladiginiz hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin. Avucunuzun icinde yuvarlayip once yumurta akina daha sonra tozsekere bulayip tepsiye dizin. Onceden isitilmis 180 derece firinda uzerleri hafif pembelesinceye kadar pisirin. Ilindiktan sonra servis tabagina alin.