

Sarelleli Kurabiye

Malzemeler

170 gr. tereyagi (soguk)

285 gram un

130 gram krem peynir

3 yemek k. soguk su

1,5 yemek kasigi sirke

1 cay k. kabartma tozu

Tuz

Icine;

Sarelle

Uzerine;

Pudra Sekeri

Yapilisi

Hamur icin gerekli malzemeleri bir kabin icinde ele yapismayacak bir kivam alana kadar yogurun. (Gerekirse un ekleyebilirsiniz).

Hamuru ikiye bolup strec filme sarin ve yarim saat buzdolabinda dinlendirin.

Dinlenen ilk hamurunuzu unlanmis tezgahda yuvarlak olacak sekilde acin ve 8 dilime ayirin.

Her bir dilimin genis kismina bir tatli kasigi nutella koyup rulo seklinde sarin. ikinci parca icin de ayni islemi tekrarlayin.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirip 170 derecede isitilmis firinda pisirin.

Ilk sicakligi gectikten sonra uzerine pudra sekeri serpip servis yapin.