

Sekerleme Kurabiye

Malzemeler

125 gram tereyag

5 corba kasigi siviya

1yumurta

1 su bardagi pudra sekeri

1 cay kasigi karbonat

1 vanilya

Aldigi kadar Un

Mantosu Icin:

1 yumurta aki

Tozseker

Susleme Icin:

Krem santi, recel, nutella

Yapilisi

Oncelikle oda isisindaki tereyag ile sekeri karistiralim ve sirasi ile tum malzemeleri ilave edelim ve azar azar un ilave edelim kulak memesi kivaminda bir hamur elde edelim.Yogurdugumuz hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparalim yuvarlak sekil verelim ortalarina parmaginizla cukur acialim, once yumurta akina sonra toz sekere bulayalim.Yagli kagit serili firin tepsisine dizdigimiz kurabiyelere 170 dereceye onceden isitilmis firinda pisirelim.Firindan cikip soguyunca uzerilerine santi sikalim recel damlatalim veya nutella ile susleyip servis edelim.Afiyet olsun:)