

Spaghetti Kurabiye

Malzemeler

1 paket yumusak margarin
1,5 su bardagi pudra sekeri
2 tane yumurta
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un

Yapilisi

Margarin, seker ve yumurtayi iyice karistirin. Kontrollu bir sekilde elenmis unu ekleyin, vanilya ve kabartma tozu ilavesiyle yogurmaya devam edin. Hamuru ikiye ayirin, Ben yarisindan biraz daha fazla ayirip, daireleri bu hamurdan kestim. Geri kalanini da rendelerken kolaylik olsun diye dolaba kaldirdim. Buyuk olan hamuru tezgahda 1 cm kalinliginda acip cay bardagi yardimi ile daireler kesip yagli kagit serili firin tepsisine dizin. Tepsideki dairelerin uzerine pay ettim. Ancak tarifi orijinalinde dairelerin uzerine sarimsak ezegi ile rendelenmis. Isitilmis 175 C'de beyaz kalacak sekilde altini kontrol ederek pisirin. Soguyunca ortasina 1 cay kasigi receli yada benmari eritilmis cikolatayi koyup servis edebilirsiniz. Afiyet Olsun.