

Tahinli Krem Santili Kurabiye

Malzemeler

1 paket toz krem santi
1 su b. siviya
1 Turk kahve fincani tahin
1 paket vanilya
1 cay k. silme kabartma tozu
Yarim su b. ceviz ici(istege bagli)
2,5-3 su b. un

Yapilisi

Un ve kabartma tozu haric diger malzemeleri yogurma kabina alin ve karistirin. Un ve kabartma tozunu azar azar ekleyerek yogurun. Kulak memesinden biraz daha yumusak olmalı, iyice yogurun. Ceviz buyuklugunde parcalar koparin ve yuvarlayin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin ve onceden isitilmis 170 derece firinda pisirin. Ciktiktan sonra biraz dinlendirin ve pudra sekeri serpin.