

Tatli Pastane Kurabiyesi

Malzemeler

500 gram un
200 gram pudra sekeri
250 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 adet oda sicakliginda yumurta (1 tanesinin sarisi ayrilacak)

Yapilisi

Oncelikle genis ve derin bir yogurma kabina toz malzemelerin tamamini eleyelim, ortasi havuz seklinde acalim. Acilan havuzun icine iyice yumusatilmis margarin ve oda sicakliginda iki yumurtayi kiralim. Bir yumurtanin sarisini ayiralim. Malzemeler iyice ozlesecek sekilde yaklasik yarim saat kadar iyice yoguralim.Hamuru ikiye ayirip merdane ile bir parmak kalinliginda acalim kaliplarla keselim. Yagli kagit serili tepsiye siraladigimiz kurabiyelerin uzerine yumurta sarisini surelim catalla cizelim ve onceden isticilmiş 170 derecelik firinda 25 dakika kadar pisirelim.AFIYET OLSUN:)