

Tereyagli Kurabiye

Malzemeler

1,5 bardak tereyagi (asagi yukari 325 gr)

1 bardak toz seker

2 yumurta sarisi

3-3/4 bardak un

1/4 cay kasigi tuz

1 tatli kasigi vanilya ekstresi

Yapilisi

Ilk olarak firini 170 dereceye ayarlayin.Once tereyagi ve sekeri mikserle cirpin, iyice krema gibi olmasi gerekiyor. Sonra sirasiyla yumurta sarilarini, unu, tuzu ve vanilyayi katin ve karistirin. Elde ettiginiz hamuru iyice yogurun. Firin tepsilerinize yagli kagit serin, 2-3 tepsi hazirlarsaniz daha seri cikartabilirsiniz. Bir tepsinin pisme suresi 10 dakikayi gecmiyor. Hamuru kurabiye makinesinin icine koyup istediginiz sekli takip yagli kagida sekilli kurabiyeleri cikartiyorsunuz.Ortalarina damla cikolata yerlestirebilirsiniz.Firina verip, kenarlari kahverengilesmeden alin sogumasini bekleyin, 10 dakikada soguyor.