

Tereyagli Kurabiye

Malzemeler

250 gram tereyagi
1 bardak seker
1 paket vanilya
1 cay kasigi karbonat
1 adet limonun rendesi
2 adet yumurta
Un
Tane ceviz veya findik

Yapilisi

Tere yagini dolaptan cikartip, yumusatalim.

Bir kaba koyelim.

Seker ve vanilyayla iyice karistiralim.

Yumurtalardan birinin sarisini uzerine surmek icin ayiralim.

Karbonati, limon rendesini, yumurtalari ve alabildigi kadar unu atarak, yumusak bir hamur yapalim.

Elimizle kurabiye inceliginde acalim.

istedigimiz sekli verebiliriz.

Uzerini dilermeniz cevizle susleyebiliriz.

Yumurta sarisini surelim.

Yaglanmis firin tepsisine araliklarla dizelim.

175 derecedeki firinda, uzeri hafif pembelesene kadar pisirelim.

ellerimize saglik