

Tirtil Kurabiye

Malzemeler

250 gr. oda sicakliginda tereyag

250 gr. pudra sekeri

1 su b. siviyağ

1 yumurta

4 yemek k. bugday nisastasi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldigi kadar un

Yapilisi

Tereyag ve pudra sekerini yogurma kabina alip karistirin. Siviyağ ve yumurtayi ekleyin. Kabartma tozu, vanilya, un ve nisastayi ekleyip yogurun. Cok un katmayin yumusacik bir hamurunuz olmalı. Portakal buyuklugunde parcalar alip tirtil kaliba koyarak sekil verin. Tum hamur icin ayni islemi tekrarlayin. Onceden isitilmis 170 derecede pisirin. Cok kizarmadan alin.