

Tirtil Kurabiye

Malzemeler

1 paket tereyag yada margarin (oda sicakligi)

1 cay bardagi sivi yag

6 yemek kasigi pudra sekeri

1 yumurta

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Cikolatali Sos :

1 yemek kasigi tereyag (tepeleme)

2 yemek kasigi kakao

5 yemek kasigi sut (bu miktar akiciligini arttirmek icin pistikten sonra arttirabilir)

Yapilisi

Kurabiye malzemeleri yogurularak tirtil kurabiye kalibinden esit olculerde cikarilarak tepsiye dizilir. (bu kalibi 1 milyoncu tarzi yerlerde bulabilirsiniz) 170 derecede beyaz kalacak sekilde pisirilir .Pisen kurabiyelerden bir tanesi ele alinarak bicak yardimiyla tepsiye gelen duzlesmis kismina surulur ve diger kurabiye (yine duzlesen kısmi) uzerine kapatilir . Uclari da cikolatali sosa batirililarak fistic tozu yada hindistan cevizine bulanir .