

Yaban Mersinli Beyaz Damla Cikolatali Kurabiye

Malzemeler

3 su bardagi un
1 su bardagi nisasta
1 su bardagi pudra sekeri
1 su bardagi yaban mersini
Yarim su bardagi beyaz damla cikolata
Yarim su bardagi hindistan cevizi
250 gr. margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta

Yapilisi

Oncelikle yogurma kabina toz malzemeleri eleyerek eklenip, damla cikolata ve yaban mersini ilave edelim ve harmanlayalim. Ortasi havuz gibi acalim yumusamis margarini ve yumurtayi ilave edelim ve iyice yoguralim.Hamuru ikiye bolelim kursun kalem kalinliginda acalim ve kaliplarla keselim.Yagli kagit serili tepsiye dizelim ve kurabiyeleri 175 dereceye onceden isitilmis firinda 15 dakika kadar iyice pisirelim. Afiyet olsun:)