

Yastik Kurabiye

Malzemeler

1 paket margarin
1,5 su bardagi kahverengi seker
2 ad yumurta
1 ad yumurta sarisi
2 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardagi un
1/2 cay kasigi tuz
1/2 cay kasigi karbonat
1,5 su bardagi granul cikolata (250 gr)
Icine;
12 adet mini eti browni topkek

Yapilisi

Firininizi 170 dereceye ayarlayin.

Oda isisinda bekletilen margarin, krema kivamina gelinceye kadar cirpilir.

Seker ilave edilerek tekrar cirpilir.

Yumurta, vanilya, un, kabartma tozu, karbonat, tuz ve granul cikolata konularak yogrulur.

Iyice yogrulduktan sonra strec filme sarilarak, buzdolabinda en az 1 saat bekletilir.

Buzdolabindan cikarttikten sonra hamuru, unlanmis tezgahda tekrar yogurarak rulo sekline getirin ve 12 esit parcaya bolun.

Boldugunuz 12 hamur parcasini avucunuzun icinde yuvarlatin ve 6 adedini strec filme sararak tekrar buzdolabina koyun. (kurabiyeler buyuk olacagindan, iki seferde 6'li olarak pisirilecek)

Firin tepsinize ya da tel izgaraniza yagli kagit serin.

Avucunuzda buyuk bir top yaptiginiz hamuru iyice yayarak acin ve ortasina 1 adet eti browni kek koyarak kapatın. Tekrar avucunuzun icinde yuvarlatin.

Tepsiye koyarken, elinizle hafifce bastirarak yassilastirin.

Kurabiyeleri tepsiye oldukca aralikli dizin.

170 derecede isittiginiz firinda, uzeri kizarincaya kadar, 30 dakika pisirin.