

Yesil Cayli Kurabiye

Malzemeler

3 yumurtanın sarisi

3/4 su b. pudra sekeri

142 gram oda sicakliginda tereyag

1,5 corba k. yesil cay tozu

1+3/4 su b. un

1 su b. toz seker

Yapilisi

Yesil cay ve pudra sekerini parmaklarımızla ovarak pudra sekerinin yesil bir renk almasini sagliyoruz.

Tereyagi ilave edip mikserle guzelce karistiriyoruz..

Eledigimiz unu ilave edip biraz daha karistirdikten sonra tek tek yumurta sarilarini ekleyerek karistirmaya devam ediyoruz.

Karisimi bir kezde elimizle yogurduktan sonra top yapip poset icerisine koyup buzdolabinda 30 dk. dinlendiriyoruz.

Hamuru 1 cm kalinliginda acin ve dilediginiz bir kurabiye kalibi ile kesin.

Kesilen hamuru toz sekere bulayip firin tepsisine dizin.

Siz bu islemi yaparken kalan hamuru acmadan once toplayip biraz daha buzdolabinda bekletin.

Kalan hamura ayni islemi yaptiktan sonra 175 derecede onceden isittiginiz firinda 15-17 dk. pisirip servis edin.