ÇAYLI KURABİYE



1 paket margarin
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurta
6 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kuru çay
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, sıvıyağ, yumurta ve pudra şekeri parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
Üzerine kuru çay, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra ortası işaret parmağıyla çukurlaştırılır.
Kurabiyeler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
Tepsi önceden bir hayli ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 10-12 dakika pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Bu tarifte çayın doğal tadının korunması için vanilya, tarçın gibi aromatik malzemeler kullanılmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1840 | Adı: Çaylı Kurabiye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:11