KEPEKLİ KURABİYE



1 büyük çay bardağı ayçiçek yağı
1 büyük çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 su bardağı kepekli un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı fındık

Karıştırma kabına, sıvıyağ, yoğurt, yumurta beyazı ve pudra şekeri konur, çatalla iyice çırpılır.
Kepekli un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir.
Orta sertlikte bir kıvam alana kadar beyaz un katarak yoğrulur.
Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, bir kasede bulunan çırpılmış yumurta beyazına bulanır. Sonra fındığa batırılır.
Yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 12-15 dakika pişirilir.
Ilık ya da soğuk olarak ikram edilir.

Not: Fındık yerine yerfıstığı da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1906 | Adı: Kepekli Kurabiye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:42