DELİKTAŞ



Yarım paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Yoğurma kabına yumuşak margarin, pudra şekeri, kakao, yumurta ve yumurta sarısı konur. Mikserle pürüz kalmayana kadar çırpılır.
Nişasta, vanilya ve kabartma tozu ilave edilir. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Sonra ele yapışmayan ve yumuşak olmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurdan kabuklu ceviz kadar parça alınır, yuvarlanır. Masada üzerine bastırarak yassılaştırılır. Bir kapak yardımıyla ortası oyulur.
Deliktaşlar yumurta beyazına batırılır ve hindistancevizine bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
190 derece çok sıcak fırına verilir. 15 dakika pişirilir.
Soğuyunca ikram edilir.

Not: Kurabiyelerin dağılmaması için kızgın fırına verilmesi tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2032 | Adı: Deliktaş | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:36