AL KURABİYE



1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı domates salçası
2,5 Su bardağı un
Yarım paket margarin
Yarım su bardağı rende beyaz peynir
1 Çay kaşığı karbonat
1 Çay kaşığı tuz

Oda ısısında yumuşamış margarin, yumurtanın akı, salça, beyaz peynir iyice karıştırılır.
Üzerine elenmiş un, tuz ve karbonat eklenerek yoğrulur.
Hamur 20 dakika dinlendirilir.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, çubuk şekli verilip, ikiye katlanır, burgu yapılır, ya da istenilen şekil verilerek fırın tepsisine aralıklı dizilir.
Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirilir.

Not: Domates salçası yerine biber salçası konarak, acılı al kurabiye hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 361 | Adı: Al Kurabiye | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:56