



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

TIRTIL KURABIYE



- 3 Adet yumurta
- 1 Paket Margarin
- 2 ay bardađı Pudra Őekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 3 Su bardađı un

- # 2 ay bardağı pudra Őekeri ukur bir kaba konur, ortasına yumurtalar kırılır.
- # Biraz karıştırdıktan sonra oda ısısında yumuşamış margarin ve sıvıyağ katılır, vanilya ve kabartma tozu eklenir.
- # Kalan un yođurduka eklenir.
- # Karışım krema pompasına konur, yağlanmamış fırın tepsisine 4 - 5 cm. uzunluğunda sıkılır.
- # 170 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir.
- # Sođuyunca, gnler sonra bile tktilebilir.

Not: Tirtil kurabiye hamuru normal kurabiye hamurundan biraz cvık olur.