PAPATYA KURABİYESİ

1 Paket Margarin
2 Adet yumurta
1 Su bardağı pudra şekeri
2 Su bardağı mısır nişastası
3,5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Çay kaşığı kabartma tozu
2 Çorba kaşığı kakao

Oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri ve 2 adet yumurta çukur bir kabın içinde parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine nişasta, kabartma tozu, vanilya ve yoğurdukça eklemek koşuluyla un eklenir.
Hamur pürüzsüz ve şekil alır bir kıvama gelince 2 eşit parçaya bölünür.
Parçalardan birine kakao eklenir ve kakao hamura renk verene kadar yoğrulur.
Beyaz hamurdan misket büyüklüğünde toplar yapılır. Kakao hamurdan da misket büyüklüğünde toplar yapılır.
Önce kakaolu top alınır, etrafına 6 adet beyaz top konur ve hafifçe toplar sıkıştırılır. Diğer renk için ise tam tersi yapılır, bunun için de beyaz top alınır, etrafına 6 adet kakaolu top konur, hafifçe sıkıştırılır.
Hazırlanan papatya kurabiyeler, hafif yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
Önceden birhayli kızdırılmış fırına (200 derece) tepsi verilir. Fırın çok kızgın olduğu için kurabiyelerin beyaz kısımları beyaz kalacak şekilde kısa süreli pişirilir. (10 - 15 dakika)
Fırından çıkıp, biraz dinlendikten sonra servise sunulur.

Not: Papatya kurabiye, kakao yerine toz meyveli içeceklerle de renklendirilerek hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 564 | Adı: Papatya Kurabiyesi | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:58