**ELMAS KURABİYE**

**MALZEMELER YAPILIŞI**

**\***250GRAM ODA SICAKLIĞINDA TEREYAĞ(KATIYAĞ) YOĞURMA KABINA TEREYAĞ,PUDRA ŞEKERİ

\*1 TANE YUMURTA VE YUMURTAYI KOYUP KREMA KIVAMI ALANA

\*1 ÇAY BARDAĞI PUDRA ŞEKERİ KADAR GÜZELCE ÇIRPIN.

\*1 PAKET VANİLYA -ÖLÇÜLÜ OLARAK DİGER MALZEMLERİ KOYUP ELE

\*1 PAKET KABARTMA TOZU YAPIŞMAYAN BİR HAMUR ELDE EDİLİR.

\*3 YEMEK KAŞIĞI KAKAO -CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR KOPARIP

\*3,5 SU BARDAĞI UN DIŞINI TOZ ŞEKERE BULAYIP,YAĞLI KAĞIT

\*DIŞINI BULAMAK İÇİN TOZ ŞEKER SERDİĞİNİZ TEPSİYE DİZİN.

 ÖNCEDEN ISITILMIŞ 170-180 DERECE FIRINDA PİŞİRİLİR.

 **AFİYET OLSUN ☺**