

Haydi Mutfağa



Ay'ın Halleri Kurabiyeleri

Malzeme

- 2,5 su bardağı un
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı pekmez
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 100 gram tereyağı
- 1 tatlı kaşığı sürülebilir beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı bal

*Bu sayfadaki
etkinlik
bir yetişkinle
birlikte
yapılmalıdır.*





Bir kabin içinde yumurta, pekmez ve tereyağını karıştırın. Unu ve tarçını bu karışıma ekleyin. Bir kaşıkla ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar karıştırın. Sonra bu hamuru yoğurun ve buzdolabında yarım saat dinlendirin. Fırınınızı ayarını 160 derece sıcaklığa getirip ısıtın. Hamuru bir merdane yardımıyla yaklaşık bir santimetre kalınlığında açın. Bir bardak ya da yuvarlak bir kalıp yardımıyla hamurdan sekiz daire kesin. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin ve üzerine kestiğiniz hamurları yerleştirin. Tepsiyi fırına koyup 15-20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumalarını bekleyin. Peyniri bir kaba koyun. Üzerine bal ekleyip kremi bir kıvam alana kadar karıştırın. Bu karışımı kurabiyelerin üzerine yukarıdaki gibi Ay'ın hallerini oluşturacak şekilde sürün. Afiyet olsun!