

Haydi Mutfağa



İskelet Kurabiyesi

Malzeme

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı pekmez
- 100 gram tereyağı
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı labne peyniri
- 1 tatlı kaşığı bal

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.





Un, pekmez, yumurta, tereyağı ve kakaoyu bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Fırını 160 dereceye ayarlayın. Hamuru bir merdaneyle yaklaşık yarım santimetre kalınlığında açın.

Fotoğraftaki gibi parçalar kesin. Bir tepsiye yerleştirin ve 15-20 dakika pişirin. Labne peyniri ile balı bir kâsede krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Kurabiyelerin soğumasını bekleyin. Kremayı bir kürdanla kurabiyelerin üzerine fotoğraftaki gibi sürün. Sonra da parçaları bir iskelet oluşturacak şekilde tabağa dizin. İşte iskelet kurabiyeniz hazır, afiyet olsun.