

BAYATLAMAYAN KURABÝYE

Kategori : Börek ve Kekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2016/11/23

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

line-height:115%;font-family:Arial">MALZEMELER

line-height:115%;font-family:Arial">1-125 gr.margarýn veya tereyađý

line-height:115%;font-family:Arial">2-bir su bardađý pudra þekeri

line-height:115%;font-family:Arial">3-bir adet oda sýcaklýđýnda yumurta

line-height:115%;font-family:Arial">4- yarým paket vanilya(2,5 gr.)

line-height:115%;font-family:Arial">5-yarým paket kabartma tozu (5 gr.)

Arial">1- font-family:Arial">2-2,5 su bardađý un

Arial">2- font-family:Arial">Bir su bardađýna yakýn ince çekilmip fýndýk

font-family:Arial">YAPILIPI: Malzemenin önce þeker ve yumurtayý karýptýr.yađý ilave et ve tekrar

karýptýr. Vanilya ve kabartma tozunu una ilave et karýptýr. Kalan malzemeleri de ilave et. Ýyice

karýptýr. Cevizden büyük parçalar kopar avucunda yuvarla.biraz bastýr. Aralýklý olarak tepsiye diz.

170 derecede ýsýtýmýb fýrýnda pipir. Wwwpervinengin.net

font-family:Arial">Not: 1-sývý yađ ilave etmek isterseniz, eklediđiniz sývý yađ kadar tereyađýndan eksiltin.

font-family:Arial">2-kurabiyeleri tepsiye dizdikten sonra çatalla veya þipe kapađýyla

þekillendirebilirsiniz.

font-family:Arial">

```
/* Style Definitions */  
table.MsoNormalTable  
{mso-style-name:"Normal Tablo";  
mso-tstyle-rowband-size:0;  
mso-tstyle-colband-size:0;  
mso-style-noshow:yes;  
mso-style-parent:"";  
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;  
mso-para-margin:0cm;  
mso-para-margin-bottom:.0001pt;  
mso-pagination:widow-orphan;  
font-size:10.0pt;  
font-family:"Times New Roman";  
mso-ansi-language:#0400;  
mso-fareast-language:#0400;  
mso-bidi-language:#0400;}
```

