

Çörekotlu İncir Kurabiye

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 2/10

Nazilli usulü çörekotlu incir kurabiye, yumuşak hamuru kuru incir ve çörekotuyla buluşturarak hafif tatlı, aromalı ve kahve yanına uygun bir kurabiye yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 6 adet Kuru incir
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu
- 1 adet Yumurta

Yapılış

- Tereyağı yumurta ve unu bir araya getirip yumuşak bir hamur yoğurun.
- Kuru inciri küçük doğrayın çörekotuyla birlikte hamura yedirin.
- Hamurdan küçük parçalar alıp yuvarlayın tepsiye aralıklı olarak dizin.
- Kurabiyeleri 175°C fırında 14-16 dakika pişirin.
- Tepside 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğramak hamur içinde eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kurabiyeleri yanına çayla, oda sıcaklığında ikram ederek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta