



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KURABİYELER

- 1 ay bardağı nişasta
- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 4 orba kaşığı susam
- 1 ay bardağı hindistancevizi

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, yoğurt, Hindistan cevizi, nişasta ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişmeye bırakın.

