



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

- 3 Su bardağı un
- 1 Çay bardağı hindistancevizi
- 1 Çay bardağı toz şeker
- 1 Paket margarin
- 1 Paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 Adet yumurta

Derin bir kaba 3 su bardağı un, 1 çay bardağı hindistancevizi, 1 çay bardağı toz şekeri, 1 paket margarin, 1 paket vanilya, 1 paket kabartma tozu, 1 adet yumurta ve diğer yumurtanın sarısını alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan 10 santim uzunluğunda kalem genişliğinde çubuklar hazırlayın. Çubuğun iki tarafını birbirine ters olacak şekilde yuvarlayın. Yani 2 spiral biri birine yapışmış gibi duracak. Bu şekilleri önce yumurtanın akına sonra hindistancevizine bulayın. Orta ısıllı fırında üzerleri kızarıncaya dek pişirin.

[ML® Hindistancevizli Kurabiye için tıklayın](#)