



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

5 kahve fincanı margarin
4 kahve fincanı toz şeker
4 yumurta
5,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 kesme şeker
1 su bardağı hindistancevizi rendesi
2 kahve fincanı su

Margarini eritip soğutun ve toz şekerle karıştırın. Yumurtaları ilave edip çırpın. Unla kabartma tozunu ayrı bir kaptaki harmanlayıp yumurtalı karışıma ekleyin. Elinizle yoğurup düzgün bir hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinizde yuvarlayın. Hafifçe bastırarak yassılaştırın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 25-30 dk. üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. 2 kahve fincanı suyu kaynatıp kesme şekeri ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Pişen ve soğuyan kurabiyelerin üzerini önce şekerli su daha sonra hindistancevizine batırın. Servis yapın.

[ML® Acı Badem Kurabiyesi için tıklayın](#)