



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Sade Hamur Malzemesi:

3 Su Bardağı Un

2 Yumurta

1.5 Çay Bardağı Su

1 TatlıKaşığı Sirke

9 Çorba Kaşığı Margarin

1/2 Çay Kaşığı Tuz

Hindistancevizli Hamur Malzemesi:

4 Çorba Kaşığı Margarin

1.5 Çay Bardağı Pudra Şekeri

1 Su Bardağı Un

1/2 Çay Kaşığı Vanilya

1/2 Su Bardağı Hindistancevizi

İç Malzemesi:

2 Çay Bardağı Tozşeker

6 Yumurta Akı

1 Tatlı Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Hindistancevizi

1 Tatlı Kaşığı Sirke

Sade hamur malzemelerinden un, su, yumurta, sirke, tuz ve 3 çorba kaşığı margarinı karıştırıp yoğurun.

Hazırladığınız hamuru 15 dk.dinlendirin. Dinlenen hamuru tezgah üzerine yayın. 6 çorba kaşığı margarinı üzerine yayarak hamuru ikiye katlayın. Hamuru dikdörtgen açın ve beşe katlayın. Bu işlemi bir kez daha tekrar edin.

Hamuru beşe katlanmış olarak 30 dk dinlendirin.

Hindistancevizli hamur için; margarin, pudra şekeri, vanilya, un ve hindistancevizini karıştırıp yoğurun. İç malzemesi için hindistancevizi, şeker, yumurta akı ve teryağını kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın.

Karışıma sirke ve tuzu da ekleyerek 2 dk. Daha karıştırın. Hazırladığınız sade hamuru tezgahın üstüne açıp,hindistancevizli hamuru üzerine yayın.

Hamuru ikiye katlayın. Dikdörtgen açarak beşe katlayıp yarım santim kalınlığında açın. İç malzemesini açtığınız hamurun üzerine yayın. Hamuru dikdörtgen veya yuvarlak keserek 180 derecede 10 dk. pişirin. Pişirdiğiniz kurabiyeleri hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.

[ML® Barış Kurabiyesi için tıklayın](#)