HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Necip Usta

20 gr. rende hindistancevizi
500 gr. vejetalin yağı
450 gr. pudra şekeri
1000 gr. kırma un
Az vanilya

Mermerin üzerinde yağ, pudra şekeri ve vanilyayı elinizle 3-4 dakika iyice çalıştırınız. Sonra unu ilâve ederek el tabanınızla bastıra bastıra kar gibi elinize yapışmıyacak hale gelinceye kadar 8-10 dakika yoğurarak elinizi bir spatula ile sıyırıp hamuru bir yere toplayınız. Sonra hindistancevizini karıştırarak ve hamurdan büyükçe bir avuç alarak 2 santim kutrunda yuvarlak bir oklava gibi uzatınız ve hafifçe boydan boya üzerine bastırarak hafifçe yassıltınız. Bir çatalın tersi ile boydan boya gayrımuntazam tırtıl yaparak çiziniz. Sonra çapraz vaziyette 4 santim ara ile keserek sıra ile birer santim boşluk bırakarak tepsiye dizerek yakmadan pişirip arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57803 • adı:HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:22