



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

250 gr margarin
1 çorba kaşığı yoğurt
1'er paket vanilya, kabartma tozu
1 su bardağı pudra şekeri
3 yumurta
2 su bardağı nişasta
350 gr hindistancevizi
Aldığı kadar un

Margarini, yumurta sarılarını, vanilyayı, yoğurdu ve pudra şekerini bir kaptaki karıştırın. Nişastayı ve kabartma tozunu ekleyerek yoğurmaya başlayın, yavaş yavaş unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Daha sonra hamurun her tarafını önce yumurta akına,sonrada hindistancevizine bulayarak unlanmış fırın tepsisine dizin. Orta ısı fırın tepsisinde hafifçe pembeleştirin. Soğuk olarak servis yapın.