



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

250 gr tereyağ
250 gr toz şeker
4 yumurta
250 gr hindistanceviz pudrası
2 çay kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un

Tereyağı ve şekerini mikserle iyice karıştırıp krema haline getirin, Yumurtaları ilave ederek karıştırdıktan sonra hindistancevizi pudrasını da ekleyin. Son olarak kabartma tozu ve unu ilave edip elinizle yoğurun. Hamurdan küçük toplar koparıp yuvarlayarak yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. 180 derecede 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın, isteğe göre üzerine pudra şekerini serpebilirsiniz.
