



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

125 Gr Sana Klasik
1 Paket vanilya
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı hindistan cevizi
1 Paket kabartma tozu
0,5 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Su Bardağı pudra şekeri

Yumurtanın akını üstü için ayırıp, yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı hindistan cevizi ve diğer malzemeleri koyarak hamur yapın. Cevizden daha küçük toplar halinde yuvarlayıp, önce yumurta akına, sonra hindistan cevizine batırın. Tepsiyeye dizip önceden 160 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.