



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 1 Paket mısır nişastası
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Yemek Kaşığı un
- 4 Çorba Kaşığı hindistan cevizi

Bir kapta sana hamur işi yağ ve diğer bütün malzemeler karıştırılır. İyice yoğurduğunuz kurabiye hamurundan, ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirin. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine kurabiyeleri dizin. 170 derece fırında 15 dakika pişirin.