



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ ISLAK KURABIYE

Şerbeti için:

2 bardak şeker

2 bardak su

Harcı için:

1 paket margarin

1 yumurta

1 çay bardağı sıvı yağ

2 kaşık kakao

1 çay bardağı şeker

1 kabartma tozu

1 paket vanilya

Hindistancevizi tozu

İlk önce şerbeti kaynatıyoruz, soğumaya bırakıyoruz.

Bütün malzemeleri bir kaba alıp hamuru yoğuruyoruz.

Bezelerle ayırıp avucumuzda açıyoruz, içine hindistancevizi koyup yuvarlıyoruz.

180 derecede pişiriyoruz.

Fırından çıkınca hiç beklemeden kurabiyeleri soğumuş şerbete batırıp çıkarıyoruz.

Servis tabağına alıp üzerini hindistanceviziyle süslüyoruz.

