



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

Hamur:

250 gr. yumuşak tereyağı,

100 gr. pudraşekeri,

200 gr. nişasta,

70 gr. un,

30 gr. kakao,

50 gr. hindistancevizi sütü pudrası.

İçi:

120 gr. ananas şekerlemesi,

Garnitür:

80 gr. pudraşekeri,

10 gr. hindistancevizi sütü pudrası,

1-2 kaşık limon suyu,

30 gr. ananas şekerlemesi.

1. Tereyağı, pudraşekeri, nişastayı, unu, kakaoyu ve süzölmüş hindistancevizi sütü pudrasını pürüzsüz hamur haline getirin. Üzerine örtün ve 30 dakika soğutun.

2. Ananas parçalarını küp halinde doğrayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın.

3. Ellerinizi unlayın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, bastırın, üzerine bir miktar ananas koyun.

Kurabiyeleri kağıtlı bir tepsiye dizerek 15 dakika pişirin, ılınmaya bırakın.

4. Pudraşekeri, hindistancevizi, limon suyu ve ananas dilimleri ile garnitür yapın.

[ML® Nişan Kurabiyesi için tıklayın](#)