



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

1 Paket sana yağı
5 Kaşık pudra şekeri
Yarım paket kabartma tozu
3.5 Su bardağı un
1 Paket hindistancevizi
2 Adet yumurta

1 Paket sana yağı, 5 kaşık pudra şekeri, bir yumurtanın tamamı, ikinci yumurtanın akını ayırarak, sarısını kabartma tozuyla karıştırın. Sonra içine dört kaşık hindistancevizi ve un ilave ederek yoğurun. Hamurdan küçük bezeler koparıp elinizle yuvarladıktan sonra, ayırdığınız yumurta akını, kalan hindistancevizine batırılıp tepsiye diziniz. Fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişiriniz. Soğuduktan sonra servis yapınız.

[ML® Vida için tıklayın](#)