



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

- 1 Adet yumurtanın akı
- 1 Paket hindistancevizi
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi
- 5 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 4 Su Bardağı un
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 250 gr sana hamur işi (oda sıcaklığında ısıtılmış)

Margarin, pudra şekeri, bir yumurtanın tamamını, ikinci yumurtanın sarısını, kabartma tozuyla karıştırılır. Sonra içine dört kaşık hindistancevizi ve unu ilave ederek iyice yoğuralım. hamurdan küçük bezeler koparıp elinizle yuvarladıktan sonra, ayırdığımız yumurta akına ve hindistancevizine batırıp tepsiye dizelim. 180 derecede fırında üzerleri hafif pembeleşinceye kadar pişirelim