



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞIZDA DAĞILAN HİNDİSTANCEVİZİ KURABİYESİ

4 çorba kaşığı margarin  
2 adet yumurta  
1 s.b. şeker  
8 çorba kaşığı hindistancevizi  
8 çorba kaşığı un  
1 paket mısır nişastası

Yumurtaları bir kaba kırın, üzerine şekeri ve nişastayı ekleyerek yoğurun. Margarini ilave ederek krema kıvamında oluncaya kadar yoğurun.

Üzerine hindistancevizi kabartma tozu ve unu ekleyerek yoğurmaya devam edin. Çok sert bir hamur olmamalı. Yoğurduğunuz kurabiye hamurundan parçalar kopararak elinizde şekil verin ve yağlanmış yada yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirin.kurabiyeler pembeleşmeden fırından çıkarın. Soğuyunca servis yapın.

