



AĞIZDA DAĞILAN HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

1 paket margarin
2 adet yumurta
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı hindistan cevizi
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Yumurta beyazı
Hindistancevizi

Margarini, yumurtayı iyice elimizde yoğuruyoruz. Mikser kullanmıyoruz. 15 dk. yoğurduktan sonra, diğer bütün malzemeleri yavaş yavaş ilave ediyoruz. Ama hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak. Daha sonra arzuya göre şekil verip önce yumurta beyazına sonra hindistancevizine batırıyoruz. Bu işlem bittikten sonra önceden ısınmış fırında orta katta pembeleşene kadar pişiriyoruz. Özel günlerde misafirlerinize sunabileceğiniz ayrı bir lezzet daha.

Not: Kurabiye piştikten sonra tepside 10 dk. bekletilmesi lazım.

