



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CORNFLAKES VE HİNDİSTANCEVİZİ KAPLI KURABIYE

160 gram şeker
250 gram un
2 adet çırpılmış yumurta
1/3 tatlı kaşığı vanilya özü
2 yemek kaşığı kuru üzüm
100 gram hindistancevizi rendesi
130 gram margarin
1/2 tatlı kaşığı karbonat
1/3 tatlı kaşığı kabartma tozu
90 gram cornflakes

Margarini ve şekerini 3 dakika kadar mikserin en yüksek deviri ile çırpın.
Çırpılmış yumurtaları iki partide ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Vanilya özünü karıştırın.
Unu, karbonatı ve kabartma tozunu ilave edip kısa şekilde karıştırın.
Hindistancevizi rendesi ve kuru üzümü ilave edip tekrar karıştırın.
Cornflakes 'leri ufalayıp kaba alın.
Kaşık yardımı ile hamurdan parçalar koparıp eliniz ile şekil vererek cornflakes 'lere batırın.
Fırınınızı 170-180 derece arasına getirin.
Pişirme kağıdı kaplı fırın tepsisinin üzerine kurabiyeleri alın ve 15-18 dakika arası pişirin.

