



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DALMAÇYALI KURABIŞ

- 1 ay Bardađı hindistancevizi
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 3 Yemek Kaşığı nişasta
- 2,5 Su Bardađı un
- 5 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Adet yumurta sarısı
- 200 Gr Sana Klasik

ODA SICAKLIĞINDA 200 GR SANA KLASİK ERİMİŞ MARGARİNİN İÇİNE ŞEKERİNİZİ KATIN VE PARMAĞINIZLA KARIŞTIRIN. NİŞASTA, VANİLYA, HİNDİSTANCEVİZİ VE YUMURTA SARISINI KATARAK HAMURUNUZU OLUŞTURMAYA BAŞLAYIN. KABARTMA TOZU VE YETERİNCE UN KATARAK HAMURUNUZU YOĞURUN. HAMURUNUZUN ÜÇTE BİRİNİ AYIRIN VE İÇİNE KAKAO EKLEYEREK TEKRAR YOĞURUN. HAMURDAN MİNİK MİSKETLER OLUŞTURUN. AVCUNUZUN İÇİNE BİR PARÇA BEYAZ HAMURDAN ALIN, BİRKAÇ PARÇAV DA KAKAOLU MİSKET HAMURLARDAN ALARAK YUVARLAYIN. UNLANMIŞ FIRIN TEPİSİNDE 175 DERECE FIRINDA BEYAZ OLACAK ŞEKİLDE PİŞİRİN.