



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

Gülten Öztürk

- 2 Adet Yumurta
- 2 Çay Bardağı şeker
- 2 Çay Bardağı hindistancevizi
- 6 Çorba kaşığı margarin
- 1 Paket kabartma yozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Çay bardağı dövülmüş ceviz
- Yeteri kadar un

Fırını 180 dereceye ayarlayalım. Yumurtaların aklarını ayırıp, ayrı bir kaba koyalım. Hindistan cevizinden 2 yemek kaşığı kadar ayıralım. Yoğurma kabına yumurta sarılarını ve un hariç diğer bütün malzemeleri döküp karıştıralım. Yavaş yavaş unu ilave ederek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp, önce yumurta akına sonra hindistancevizine bulayıp, yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Fırında 15 dakika kadar pişirip servis yapalım.

