



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

2 Adet yumurta (birinin akı ayrılmış)
2 Çay Bardağı hindistancevizi
250 g oda sıcaklığında margarin
2 Çay Bardağı Toz şeker
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
Aldığı kadar un

Un hariç bütün malzemeleri derin bir kapta karıştırılın. Yavaş yavaş un ilave edelim. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamurdan fındıktan biraz büyük parçalar kopartıp, önce ayırdığımız yumurta akına, sonra da hindistancevizine bulayalım. 180 derecelik fırında 15 dakika pişirip servis yapalım.

