



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı hindistan cevizi
- 1 Tutam tuz
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Su Bardağı toz şeker

Sana'yı eritin ve ılınmasını bekleyin. 3 bardak un ve kabartma tozunu eleyin. Bir kaba alıp erimiş yağ, yoğurt ve yumurtayla birlikte yoğurun. Hamur kulak memesi kıvamına gelince şeker, tuz ve hindistan cevizi ekleyip yoğurmaya devam edin. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizle şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.