



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Adet yumurta
- 1 ay Bardağı hindistan cevizi
- 1 Fincan toz şeker

Margarini ısıtıp yumuşatın. yumurtalardan birinin beyazını ayırın yumurta sarısını yumuşattığımız margarini toz şeker hindistan cevizi, kabartma tozunu bir kaba koyun alabildiğine un ekleyip yoğurun kulak memesi yumuşaklığından biraz daha sert kıvamda yoğuralım. Ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın bir tarafını yumurta akına bulayıp toz şekere batırıp tepsiye dizelim. 185 derecede pembeleşinceye kadar pişirelim.