



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİSTAN CEVİZLİ TUZLU KURABIYE

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı sirke
1 paket margarin
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı hindistan cevizi
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 paket margarin
1 su bardağı susam
Aldığı kadar un

Oda sıcaklığındaki margarin ile tüm malzemeler karıştırılır (yumurtanın birinin akı üstü için ayrılır). Un ve kabartma tozu eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan ufak parçalar koparılarak kandil simidi şekli verilir. Simitle önce yumurtanın akına sonra da susama batırılarak tepsiye dizilir. 170 derecelik fırında pişmeye bırakılır.