



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ UNLU LİMONLU KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

- 1 Kap Hindistancevizi Unu
- 1/4 Kap eritilmiş Hindistancevizi Yağı
- 3/4 Kap Hindistancevizi Sütü
- 1 Tatlı kaşığı Limon Kabuğu tozu
- 1 Yemek kaşığı Agave şurubu/Bal da olur
- 1/2 Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 paket karbonat
- 1 Yumurta

Yumurta, hindistancevizi yağı, agave şurubu, hindistancevizi sütü, limon suyunu ve limon kabuğu tozunu karıştırın.

Ayrı bir kapta hindistancevizi unu, kabartma tozu, karbonatı karıştırın. Topak topak olmamasına dikkat edin. Unlu karışımı yumurtalı karışıma yavaş yavaş ekleyin. Biraz yumuşak fakat ele yapışmayan türden bir kıvamı olacak.

Önceden ısıtılmış fırında 5 dk 180 derece pişirin. 100 derecede 5 dk daha pişirin.

