



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ DOLGULU KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Paket bitter çikolatalı puding
1,5 Su Bardağı fındık aromalı kek unu
3 Yemek Kaşığı pudra şeker
1 Su Bardağı hindistancevizi
1 Biraz Renkli süsleme şekerleri
2 Su Bardağı un

Margarin, toz puding, şeker, unun yarısı ve fındıklı unu geniş bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Kalan unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru streç folyoya sararak 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın. Ortasını ukurlaştırarak 2 çay kaşığı kadar hindistan cevizi doldurun. Ağız kısmını büzerek kapatın ve yuvarlayın. Üst kısmını renkli süsleme şekerlerine bulayıp yağlı kağıt serili tepsiye 2-3 cm aralıklarla dizin. Kurabiyeleri 180 dereceye ayarlanmış fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.