



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ FINDIK KURABIYE

1 paket margarin
2 yumurta
6 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket Piyale kabartma tozu
3,5 su bardağı Piyale un

1 paket oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini geniş bir kaba alın. Üzerine 2 yumurta sarısı, 6 yemek kaşığı pudra şekeri, 6 yemek kaşığı pudra şekeri ve 1 paket Piyale kabartma tozunu karıştırın. 3,5 su bardağı Piyale unu ilave edip hamuru yoğurun. Fındıktan büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Önce yumurta beyazına sonra hindistancevizine bulayıp yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetli fırında 20-25 dakika pişirin.

[ML® Hindistancevizli Kurabiye için tıklayın](#)