



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ KARTOPU

Necip Usta

200 gr. yağ  
250 gr. pudra şekeri  
Az vanilya  
1/2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu  
7 yumurtanın beyazı  
250 gr. rendelenmiş hindistancevizi  
250 gr. elenmiş un

Çukur bir kabın içerisine yağ, pudra şekeri, vanilya, rende limon kabuğunu koyup ağaç bir spatula ile iyice karıştırarak köpürtünüz ve hindistancevizini ilâve ederek iki dakika daha karıştırınız. Yumurta beyazını mikserde yoksa çelik, porselen, pireks veya camda yumurta beyazını çırpma teli ile çırparak kar yapınız. Bisküvi harcının içine evvelâ unu, sonra yumurta beyazını karıştırınız. Sonra ucunda 1+1/2 santim genişliğinde kalın düz düğ bulunan sıkma torbasına doldurunuz. Bir tepsinin üzerine parşömen kâğıdı koyup torba ile ikişer santim aralıkla bisküileri sıkıp 180-200 derece ortadan hızlı fırında 10 dakika pişiriniz.

Not: Torba ile sıkmayanlar kaşığın ucuyla ceviz büyüklüğünde bisküvi hamurundan alıp ayrıca bulunduracakları rende hindistancevizine bulayarak kâğıt üzerinde pişirebilirler.