



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KEPEKLİ KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

90 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
60 gr esmer şeker
1 yumurta(oda sıcaklığında)
20 gr Hindistan cevizi
1 tatlı kaşığı hindistancevizi aroması
150 gr kepekli un
70 gr normal un
1/4 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı kabartma tozu

Fırını 180 C ye ayarlayarak ön ısıtma yapın.

Tepsiye yağlı kağıt serin.

Tereyağı ile şekeri kabarık bir yapıya sahip olana kadar mikserle çırpın.

Hafif çırpılmış yumurtayı ve hindistancevizi aromasını ilave edin.

Un, kepekli un, kabartma tozu, karbonat ve hindistancevizini ekleyerek yoğurun.

Cevizden biraz daha küçük toplar yaparak tepsiye dizin.

Üzerine çatalla bastırarak düzleştirin.

180 C de 12 dk pişirin.

