



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KİTİR KURABIYE

<https://www.sokeun.com/>

3½ su bardağı Söke® un
100 gr. margarin
1 - 1½ su bardağı toz şeker
1 yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1½ su bardağı hindistancevizi

- 1.Margarin, şeker, yumurta ve vanilyayı derince bir kapta mikser ile krema kıvamına gelinceye dek çırpın. İçine Söke® un, kabartma tozu ve hindistancevizini de ekleyerek karıştırmaya devam edin. Hamuru buzdolabınızda yaklaşık 1 saat kadar naylon bir poşete sararak bekletin.
- 2.Hamur dinlenirken fırını ısınması için 170°C'ye ayarlayın.
- 3.Dinlenmiş hamuru kiye bölerek parçaları rulo haline getirin. Ruloları yaklaşık yarım parmak kalınlığında kesip parçaları, aralarında boşluk bırakarak tepsilere yerleştirin.
- 4.Orta dereceli (170°C) fırında yaklaşık 8-10 dakika pişirip tabanını kontrol edin; kurabiyeler hala pişmemiş ise 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Soğutup servise hazır hale getirdiğiniz kurabiyelerinizi derseniz renkli şeker parçaları, pudra şekeri ya da çikolata sosu ile süsleyebilirsiniz.