



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ KÜLÇE

2 su bardağı hindistancevizi  
1 adet yumurta  
7 çorba kaşığı şeker  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı erimiş margarin  
Alabildiği kadar un

Un dışındaki malzemeler yoğurma kabına alınır, karıştırılır. Üzerine azar azar un eklenir. Kulak memesi kıvamına ulaşınca olmuş demektir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, top şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık renkte pişirilir.