



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

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

- 2 yumurta (akları sarıları ayrılır)
- 1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı hindistan cevizi (kurabiye'nin üzerine)

Hamur yoğurduğumuz kaba yumuşamış margarin, pudra şekerini, yumurta sarılarını ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Unu, kabartma tozunu, hindistan cevizi ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurların bir yüzünü çırpılmış yumurta akına batırıp çıkaralım. Sonra hamurların aynı yüzünü hindistan ceviziye batırıp margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 180 derece ısı fırında üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim.

