



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
150 gram tereyağı
1 paket vanilya
5 su bardağı un
1 adet limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
6 yemek kaşığı hindistancevizi
1 adet yumurtanın akı

İlk olarak bir yoğurma kabına yumurta, vanilya, limon rendesi ve şekeri koyup elinizle iyice karıştırın. Daha sonra yumuşamış tereyağını ekleyip, yine elinizle karıştırmaya devam edin. Beyazlaşıp, köpüren karışıma unu yavaş yavaş ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir kurabiye hamuru elde edin. Sonra hamuru tezgahın üzerine alarak iyice yoğurun ve 20 dakika dinlendirin.

Beklettiğiniz kurabiye hamurundan ceviz kadar parçalar kopartıp, elinizin içinde yuvarlayın. Kurabiyeleri önce çırpılmış yumurta akına batırıp sonra da Hindistan cevizine bulayarak yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında, 15 dakika pişirip soğuduktan sonra servise sunun.

