



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

150 gram tereyağı  
1 çay bardağı hindistancevizi tozu  
2,5 yemek kaşığı pudra şekeri  
2-3 su bardağı un

Tereyağını eritip içerisine sıvı yağda ilave ettikten sonra Hindistan cevizi, pudra şekeri ve un koyun. Tüm bunları iyice yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelen hamur karışımını akabinde ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Bunları bir fırın tepsisine yağlı kağıt serip üzerine yuvarlatarak koyun. 170 derecelik fırına verin. Fırından çıkartıp üzerine biraz pudra şekeri ve hindistancevizi serpiştirin.

