



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Un

2 adet yumurta

125 gr margarin (1/2 paket)

1 paket kabartma tozu

1 ay fincanı toz eker

1 ay bardağı hindistancevizi rendesi

Margarini ılıtıp, yumuşatın. Yumurtalardan birinin beyazını ayırın. Yumuşattığınız margarin, yumurta sarısı, toz eker, hindistancevizi, yumurta ve kabartına tozunu bir kaba konulup yoğurun, alabildiğı kadar un ilave edip, katicı bir hamur yapın. Yumurta iriliğinde parçalara bölüp, elinizle yuvarlayın. Bir tarafını yumurta akına ve ardından da toz ekere batırıp tepsiye dizin, pembeleşinceye dek orta hararetili fırında pişirin.

[ML© Kokotat için tıklayın](#)