



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

1 paket Sana yağı
2 adet yumurta
5 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri İçin:
Yumurta beyazı
Hindistancevizi

1. Derin bir kâsenin içine oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, pudra şekerini, yumuşattığınız Sana Yağını, hindistancevizini, kabartma tozunu ve bir miktar un ilave edip, parmak uçlarınızı kullanarak yoğurun.
2. Hamur ele yapışmayacak hale gelene kadar azar azar un ilave edip, yoğurmaya devam edin.
3. Hamur kıvamına geldikten sonra üzerine temiz bir bez kapatıp, en az 15 dakika buzdolabında bekletin.
4. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, kuru köfte şeklinde uzun olarak yoğurup, şekil verin. Hamur bitene kadar şekil vermeye devam edin.
5. Yoğrulmuş kurabiyeleri tabağa alın.
6. Yayvan bir tabağa yumurta beyazını, diğer bir tabağa da hindistancevizini koyun.
7. Kurabiyeleri ilk önce yumurta beyazına daha sonra hindistancevizine bulayıp, Sıvı Sana ile yağlanmış fırın tepsisine dizin.
8. Kurabiyeleri önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzerleri hafifçe pembeleşene kadar pişirip, servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023