



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

Malzeme

- 1 paket Sana yağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı iri çekilmiş fındık
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un

Hazırlanışı

Yumurtaların sarı ve beyazlarını ayrı ayrı kâselere ayırınız.

Derin bir kâsenin içine az un koyup, üzerine yumurta sarılarını, iri çekilmiş fındığı, pudra şekerini, yumuşamış Sana yağını kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını koyup, yoğurunuz.

Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyerek yoğurmaya devam ediniz. (hamur ele yapışmayacak hale gelinceye kadar.)

Yoğrulmuş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayınız.

Yuvarlanmış hamurları önce yumurta beyazına, daha sonra düz bir tabağa koyduğunuz hindistancevizine bulayıp, sıvı sana ile yağlanmış fırın tepsisine diziniz.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip, servis ediniz.