



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

Malzeme

- 1 paket Sana yağı (250 gr)
- 2 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 500 g un (4,5 su bardağından 1 parmak eksik)
- 3 yemek kaşığı yoğurt (100 gr)
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı toz şeker (350 gr)
- 2 su bardağı hindistancevizi (150 gr)
- 1 çimdik tuz

Hazırlanışı

Fırınınızı 180°C'ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.

Sana yağını eritin ılımaya bırakın.

Un ve kabartma tozunu birlikte bir kaba eleyin.

Geniş bir kaptaki yağı, yoğurdu ve yumurtaları elinizle karıştırıp, unlu karışımı ilave edin ve hamur haline getirin.

Hamuru kulak memesi kıvamına gelip elinizi bırakana kadar yoğurun.

Kulak memesi kıvamına gelen hamura, toz şeker ve hindistancevizini ilave ederek yoğurma işlemine devam edin.

Şeker ve hindistancevizini hamurun içine yedirdikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak şekil vermeden yağlanmış tepsiye 3 parmak aralık kalacak şekilde yerleştirin.

Önceden ısıttığınız fırında üstü pembeleşene alana kadar pişirin. Soğuduktan sonra tepside alın; arzu ederseniz üzerine hindistancevizi serperek servis yapın.

Not: Kurabiye ve kek hamurlarında karbonat ve kabartma tozunu unla birlikte eleyerek kullanırsanız kabarma daha iyi olacaktır.