



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Malzeme:

- 1 ay bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
- 4 orba kaşığı toz Őeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı rendelenmiŐ portakal kabuğu
- 2 su bardađı Bizim Mutfak Un

Sıvıyağ, tozŐeker, yoğurt ve portakal kabuğu rendesini derin bir kaba alın. Yumurtanın sarısını ve akını ayırıp sarısını kabin içindeki malzemeye ekleyin. zerine kabartma tozu ve aldığı kadar unu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp hafifçe yassılaŐtırın. Hamurların st kısımlarını önce yumurta akına daha sonra hindistancevizine bulayın. Yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiŐ fırın tepsisine aralıklarla dizin. Kurabiyelerin ortalarına badem batırın. Önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırında üzerleri pembeleŐene kadar piŐirin. Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra servis yapın.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 06.02.2023