



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Malzemeler:

50 gram Hindistancevizi
250 gram tereyağı veya margarin
35 su bardağı un
2 adet yumurta sarısı
6 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Hazırlanışı:

Yağı eritip soğutun. Pudra şekeri, yumurta sarısı, 4 yemek kaşığı hindistancevizi ve vanilyayı yağa ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu yavaş yavaş ilave edip yoğurun. Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar koparın. Hamurları yuvarlayıp çırpılmış yumurta akına batırın. Ardından hindistancevizine bulayın. Kurabiyeleri yağlanmış tepsiye aralıklı dizip orta sıcaklıktaki fırında 180 derecede hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuyunca servise sunun.