



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

2 yumurta
100 gr. margarin
1 paket vanilya
Hindistancevizi
Tuz
1 su bardağı pudra şekeri
50 gr. ince kıyılmış badem

Bir kaptaki pudra şekeri, vanilya, tuz ve yumurtaları, uzun süre çırpılarak karıştırınız. Sonra eritilmiş yağı hindistancevizini ve bademleri katıp karıştırınız. Yumuşak bir hamur elde edince merdaneyle kalın bir şekilde acınız, örneğin bir bardak gibi yuvarlak bir kalıpla daireler kesin, bu kurabiyeleri yağlanmış bir fırın tepsisine diziniz. Sıcak fırında 15-20 dakika kadar pişiriniz. Kurabiyelerin altlarını yakmamaya dikkat etmelidir. Bunun için de tepsiyi en üst kata yerleştirmeyi ihmal etmeyin. Kenarları purnbeleşirse dereceyi azaltınız. Pişmesine yakın hindistancevizi serpebilirsiniz.