



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı vanilya esansı
3 yumurtanın sarısı
2 yumurta
2 çorba kaşığı un
50 gr hindistancevizi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Bir çorba kaşığı yağla 14 kurabiye kalıbını yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede, kalan 2 çorba kaşığı yağ, şeker, limon suyu ve vanilya esansını tahta kaşıkla iyice döverek karıştırınız.

Önce yumurta sarılarını teker teker, sonra da yumurtaları ekleyip, pürüksüz bulamaç olana kadar dövdünüz. Unu katıp iyice dövdükten sonra, hindistancevizini ekleyiniz.

Her kurabiye kalıbını, üçte ikisine kadar hamur doldurup, içine dörtte birine kadar sıcak su doldurulmuş bir tepsiye yerleştiriniz.

Tepsiyi fırının orta katına sürerek 35-40 dakika, kurabiyeler nar gibi kızarıp ele sert gelene kadar pişiriniz.

Kurabiye kalıplarını fırından çıkarıp, tel ızgarada tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.