



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 Paket Sana Hamurışı

2 yumurta ve bir su bardağı pudra şekeri bir kaptaki karıştırılır. Un, sana yağ ve hindistancevizi ve 1 paket kabartma tozu eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Üzeri istenilen şekilde süslenerek fırında 20-25 dakika pişirilir.