



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

Oktay Usta

250 gr Margarin
1,5 Su bardağı pudra şekeri
6 Çorba kaşığı hindistancevizi (3 kaşık hamura diğeri üzerine)
2 Adet yumurta sarısı
1 Paket kabartma tozu
Yaklaşık 10 Çorba kaşığı un

Unumuzu karıştırma kabına alıyoruz. Margarini, yumurta sarısını, pudra şekerini koyup karıştırıyoruz. Üzerine hindistan cevizi, vanilya, kabartma tozu, alabildiği kadar un ilave edip karıştırıyoruz. Hamuru ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp önce yumurta beyazına sonra hindistan cevizine batırıp tepsiye diziyoruz. 180 derece fırında 15-20 dakika pişiriyoruz.