



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi
- 2 Tane yumurta sarısı
- 1 Paket kabartmatoru
- 5 Yemek Kaşığı şeker

Margarinimiz oda sıcaklığında erimiş olacak. Öncelikle margarin ve şekeri yoğurma kabına koyalım. Üzerine yumurta sarılarını koyup karıştıralım. 3 bardak unu ve kabartma tozunu birlikte koyalım unu yavaş yavaş yedirelim. İyice yoğrulduğunda çabucak toparlanır. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım. Yumurta akına sonrada hindistan cevizine bulayıp yağlanmış tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış fırına verip pişirelim. Hafif pembeleşince çıkaralım .