



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN CEVİZLİ SANA KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 2 Adet yumurta
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Paket kabartma tozu
- 6 Yemek Kaşığı hindistancevizi
- 1,5 Su Bardağı pudra şekeri

Bir kaba, margarini, pudra şekerini, 2 yumurta sarısını ve 3 kaşık hindistan cevizini ilave edip yoğurmaya başlayın. Unu ve kabartma tozunu hamura yavaş yavaş ekleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Önce yumurta akına sonra hindistan cevizine bulayıp tepsiye dizin. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.