



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ NAL KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

4 yumurta akı
4 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı un
2.5 su bardađı hindistancevizi
90 gr bitter ikolata

Yumurta aklarını bir kaseye alıp toz Őeker ile birlikte çırpın. Un, vanilya ve hindistancevizini ekleyip karıştırın. Karışımı dűz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili tepsiye hamuru aralıklarla nal Őeklinde sıkın. 135 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Çikolatayı benmari usulű eritip soğuyan kurabiyelerin u kısımlarını çikolataya batırın. Çikolatalar donunca servis yapın.

