



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 bardağı toz eker
1 ay bardağı un
2.5 su bardağı hindistancevizi
90 gr bitter ikolata

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

