



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PUFİDİK

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

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 - 4,5 su bardağı un

250 g yumuşak margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta sarısı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay bardağı hindistancevizi rendesi

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta akı

Üzeri için:

0,5 su bardağı reçel

1 çay bardağı hindistancevizi rendesi

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu eleyin. Üzerine hamur kabartma tozunu ekleyin ve bir kaşık ile iyice karıştırdıktan sonra tekrar birlikte eleyin.

Margarin, sıvı yağ, yumurta sarısı, pudra şekeri, 1 çay bardağı Hindistan cevizi ve şekerli vanilini bir kaba alın.

Üzerineelediğiniz unu ilave edin ve yoğurun. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlayın, yumurta akına batırıp tepsiye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepside alın ve soğumaya bırakın.

Kurabiyeleri önce reçele, sonra Hindistan cevizine batırıp servis tabağına sıralayın.

