



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

HİNDİSTANCEVİZLİ TARÇINLI ELMALI KURABIYE

250 gr margarin
4 subardağı un
2 adet yumurta
1 paket vanilin ve kabartma tozu
1 suabardağı tozşeker
1 subardağı hindisatan cevizi
1 çay kaşığı tarçın
1 adet elmanın rendesi
1 fincan sıvıyağ

Çukur bir kabın oda sıcaklığındaki margarini, tozşekeri, yumutayı (akları ayrılacak)elmanın rendesi tarçın 2 yemek kaşığı hindistancevizi, sıvıyağını ilave edip karıştırın. Una kabartmayı ve vanilyayı katın azar azar karışıma ekleyin, kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edin, hamurdan ceviz büyüklüğüne parçalar koparıp elimizde yuvarlayın önce yumurta akın sonra hindistancevizine bulayın yağlanmış unlanmış tepsiye aralıklı dizin önceden ısıtılmış 180 decede 30 35- dakiak pişirelim.

