



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ TOP KURABIYE

1 Paket Sana Hamurışı  
3,5 Su Bardağı un  
1 Paket kabartma tozu  
2 Adet yumurta  
1 Su Bardağı hindistancevizi

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin,yumurtaların sarısı(beyazı üzerine kullanılacak)un, kabartma tozu, 2 yemek kaşığı hindistancevizi yorularak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp şekil verilir.sonra yumurtanın beyazına batırılarak bir tabağın içinde hindistancevizine bulanır, son olarak 185 dercelik fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.