



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ TUZLU KURABIYE

1 paket margarin
1 ay bardağı hindistancevizi
1 dilim beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un

Yumuşak margarin ve yumurta uçlarıyla karıştırılır. İçine ezilmiş peynir, hindistancevizi, tuz ve kabartma tozu katılır, kısa süre karıştırılır. Son olarak azar azar ekleyerek un konur. Ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar un katarak yoğrulur. Hamur 10 dakika kadar dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe kızarana kadar pişirilir.