



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ ÜZÜMLÜ KURABIYE

Tolga Kumlu

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 5 su bardağı un
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tarçın

Bir kabin içine; margarin vanilya pudra şekeri tarçın bir yumurtanın tamamı ikinci yumurtanın akını ayırarak sarısını ekliyoruz. İyice karıştırdıktan sonra karışımın içine; kabartma tozu dört çorba kaşığı Hindistan cevizi ve 1 su bardağı kuru üzümü ekleyip en son olarak da unu yavaş yavaş ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Hamurdan küçük bezeler koparıp elimizde yuvarladıktan sonra önce ayırdığımız yumurta akına sonra da kalan Hindistan cevizine batırıp sıvı yağ ile yağladığımız fırın tepsinde diziyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında hafif pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. (Yaklaşık 25-30 dakika)

