



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

- 1 ay bardağı un
- 1 paket mısır nişastası
- 1 adet yumurta
- 3 orba kaşığı kakao
- 1 kahve fincanı soğumuş Türk kahvesi
- 1 paket kabartma tozu
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 4 orba kaşığı hindistancevizi
- 3 orba kaşığı vişne reçeli ve su

Bir kabin içine mısır nişastası ve 1 çay bardağı unu karıştırın. İçine kakao ve şeker ekleyip harmanlayın. Tereyağını, yumurtayı elinizi biraz zorlaya zorlayarak yoğurun. Kahveyi ve içine diğer kalan malzemeleri ekleyip hamur haline getirin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın yağlanmış unlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Fırından alıp sulandırılmış reelle bulayın. Sonrada Hindistan cevizi serpin. Servis tabaklarına alıp soğumaya bırakın.