



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU HİNDİSTANCEVİZLİ KURABIYE

Elif Korkmazel

- 1 paket mısır nişastası
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket hindistancevizi

Yapılışı: Bir kabin içine mısır nişastası, un, kakao, şeker ve tereyağını koyup karıştırın. Kakao iyice tüm malzemelerle karışınca içine yumurtayı kırın ve hindistancevizini, kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapın, tepsiye dizin. Üzerine biraz hindistancevizi serpip, 190 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip servis yapın.