



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOKOS KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

250 g yumuşak margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta sarısı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay bardağı hindistancevizi rendesi

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

5 - 5,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yumurta akı

1 çay bardağı Hindistancevizi rendesi

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Margarin, sıvı yağ, yumurta sarısı ve pudra şekerini karıştırın. Üzerine 1 çay bardağı Hindistan cevizi, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ekleyip hamur haline getirin.

Ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp önce yumurta akına, ardından hindistancevizine batırın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 25 dakika

