



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta (bir tanesinin akı yumurtalara bulanacak)
- 3,5 Su Bardağı Aldığı kadar un
- 1 Paket hindistan cevizi
- 1 Adet kabartma tozu
- 5 Yemek Kaşığı toz şeker

Hindistancevizi ve bir yumurtanın akı hariç diğer tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde yuvarlayın. Yuvarladığınız hamurunuzu önce yumurta akına sonra hindistancevizine bulayın. 175 derece ısıtılmış fırında pişirin.
