



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRAMİT KURABIYE

1 tatlı kaşığı rafine yağ
2 yumurtanın akı
150 gr (1+1/4 su bardağı) hindistancevizi
150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) toz şeker

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Rafine yağ ile bir fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta aklarını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla sert kuleler oluşana kadar çırpınız.

Hindistancevizini ve toz şekerini ekleyerek, karıştırınız.

Karışımın çorba kaşığı ile tepsiye aralıklı olarak koyunuz. Elinizle her birine piramit biçimi verip, tepsiyi fırına sürünüz. Kekleri 15-20 dakika, kabukları sertleşip altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından çıkarıp, piramitleri bir tel ızgarada iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.