



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜRPRİZ KURABIYE

- 1 paket eritilmiş margarin
- 3 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı kakao
- 0,5 su bardağı nişasta
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 fiske tuz
- İç için:
- 1 su bardağı hindistancevizi
- 2 adet yumurta akı
- 2 yemek kaşığı şeker

Yumurta akı, şeker, hindistancevizini harmanlayın, bir kenarda bekletin. Geniş bir kaptaki hamur malzemelerini karıştırın. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp çay tabağı şeklinde açın, iç harcını koyup kapatın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.önceden ısıtılmış fırında 175 derece pişirin.
