



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE

1 paket yumuşak margarin  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı nişasta  
1 çay kaşığı mahlep  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Yeterince un  
Üzeri için:  
1 yumurta akı  
Yarım çay bardağı hindistancevizi

Hamur yoğurma kabımıza oda sıcaklığında yumuşayan margarini ve şekerini alıp şeker eriyene kadar çırpıyoruz. Daha sonra diğer malzemeleri koyup yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Derin bir kaseye yarım çay bardağı hindistancevizi, bir kaseye de 1 yumurta akı koyuyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucumuzun içinde yuvarlıyoruz ve önce yumurta akına sonrada hindistancevizine bulayıp yağlanmış tepsimize diziyoruz. Önceden ısıtmış 200 derece fırında pişiriyoruz.

