



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZOR SEVDA KURABİYESİ

2 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kakao
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Hindistancevizi

1 yumurtanın beyazı ayrılır. Kalan hamur malzemesi bir araya getirilir. Ele yapışmayan açık kahverengi bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, önce ayrılan yumurta beyazına bulanır, sonra hindistancevizine bulanır. Fırın tepsisine dizilir. 180 derece sıcak fırına verilir. Çatlayana kadar pişirilir.