



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ESMER BOMBA



1 paket tereyağı ya da margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı hindistancevizi
2 su bardağı mısır nişastası
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı susam
Yarım çay bardağı hindistancevizi

- # Yumuşak tereyağı, pudra şekeri ve kakao parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine kalan malzemeler ve ele yapışmayan kıvam alana dek un katılarak yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır.
- # Önce yumurta beyazına, sonra susam ve hindistancevizine batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri çatlayana dek pişirilir.

Not: Mısır nişastası, kurabiyelerin gevrek olmasını sağlar.