



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

## HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYE



- 2 Yumurta
- 1 ay bardağı mısır nişastası
- 2 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay bardađı hindistancevizi rendesi
- Yarım paket margarin
- Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)
- 1 Paket vanilya
- 1 ay kaşığı ucunda tuz
- Alabildiđi kadar un

- # 1 Yumurtanın tamamı, bir yumurtanın sarısı, oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri, tuz karıştırılır.
- # zerine ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenir, en son kabartma tozu ve vanilya konup, pürüzsüz olacak şekilde yoğrulur.
- # Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparılır, önceden ayrılmış yumurta beyazına batırılır, hindistancevizine de bulandıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # Önceden kızdırılmış fırında, beyaz kalacak şekilde pişirilir.

**Not:** Fırın, kurabiyelere şekil vermeye başladığı zaman yakılırsa, harareti tam olacaktır.