

Hindistan Cevizli Balli Kurabiye

Malzemeler

1 adet yumurta
125 gram oda sicakliginda tereyag
Yarim su b. toz seker
1 yemek k. bal
2 yemek k. Hindistan cevizi
3 su b. un
1 paket kabartma tozu
Uzerine:
Yarim su b. Hindistan cevizi

Yapilisi

Tereyagi ve sekeri mikser ile cirpin. Yumurtayi da ekleyip karistirmaya devam edin. Bal ve hindistan cevizini ekleyin, un ve kabartma tozunu da katip guzelce yogurun. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip, yuvarlayin.. Kurabiyeleri hindistan cevizine batirip tepsiye araliklarla dizelim. 160 derece firinda 20 dk. kadar pisirelim. Uzerine kullanacaginiz hindistan cevizini ister kurabiyeleriniz pistikten sonra isterseniz de pismeden once kurabiyelerinizin uzerine serpebilirsiniz.