

Ici Hindistan Cevizli Kurabiye Tatlisi

Malzemeler

1 cay bardagi pudra sekeri
1 paket margarin
2 adet yumurta(1 yumurtanin beyazini ayir)
2 yemek kasigi kakao
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Ic Harci:
2 cay bardagi hindistan cevizi
1 cay bardagi seker
1yumurta beyazi
Surubu:
1 su bardagi seker
1,5 su bardagi su

Yapilisi

Ilk olarak serbeti kaynatip sogumasi icin bir kenara koyelim.Sonra hamurumuzu yapmak icin bir kaba yumurtalari kirip birinin beyazini baska ayri bir kaseye aliyoruz. pudra sekerini koyup cirpalim margarinini elimizle ezerek ilave edelim.kakaoyu, unu ve kabartma tozunu ekleyelim.kulak memesi yumusakliginda bir hamur yapalim. diger taraftan ayirdigimiz yumurtanin beyazina seker ve hindistan cevizini koyup karistiralim.Hamurdan parcalar koparip elle icini acip ic harcimizdan koyup avucumuzda yuvarlayip tepsiye dizelim. onceden isitilmis 170 derecede pisirelim.firindan cikarip iliyinca sonrada uzerine kasikla serbetimizi dokelim. serbetini cekince servise hazir. Afiyet olsun..