



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI CEVİZLİ KURABIYE

- 125 Gr Margarin
- 1 Çay Bardağı hindistancevizi
- 1 Şu Bardağı pudra şekeri
- 1 Çay Fincanı süt
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı çekilmiş ceviz içi
- 2 Adet yumurta akı
- 1 Çorba Kaşığı bal
- 3 Adet yumurta sarısı

Geniş hamur yoğurma kabına küçük parçalar halinde kesilmiş sana hamur işi yağı alın, azar, azar üzerine un serpererek onu yağa yedirin. Özdeşleştikten sonra diğer bütün iç malzemeleri ilave edin. Gerekli kadar un ilave ederek katı olmayan, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru bir kaç dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde kabaca bir çubuk şekli verin. Uçları kendiliğinden daha ince olacaktır zaten. Sonra uçlarını hafifçe büküp hilal şekli verin. Çırpılmış yumurta akına batırıp istediğiniz malzemeye batırın.(ceviz, hindistancevizi...) Yağlanmış tepsiye dizin. 180° de hafif kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "ibrahim" tarafından gönderildi. 25.02.2018