



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇATLAK CEVİZLİ KURABİYELER

3 adet yumurta (birinin beyazı üzerine olacak)
1 paket kabartma tozu
250 gram margarin
1 su bardağı şeker
Alabildiği kadar un

Bir kaba yeteri kadar unu ve margarinini katı halde koyarak yoğuruyoruz.
Kabartma tozunu, şekeri ve yumurtayı ilave ederek yoğurmaya devam ediyoruz.
Elinize yapışıyor un koyabilirsiniz.
Kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde küçük parçalar kopararak margarinle yağlanmış tepsiye diziyoruz.
Üzerlerine ayırdığımız yumurta akını sürüyoruz ve cevizleri koyuyoruz.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri çatlayıp kızarana kadar bekletiyoruz.

