



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ İÇLİ KURABIYE

1 su bardağı ceviz içi
1 adet yumurta
1 su bardağı nişasta
Yarım paket margarin
1 ay bardağı pudra şekeri

Bütün malzemelerimizi yoğurma kabının içine alarak hamuru güzelce hazırlayın. Unu yavaş yavaş ekleyin, hamur hazır olduğunda zaten ne kadar un ekleyeceğinizi siz fark edeceksiniz, çünkü elinize yapışmayan ve kolaylıkla verdiğiniz şekli alan bir hamur elde etmeniz lazım. O zamana kadar azar azar un katarak yoğurmaya devam edin. Hamur hazır olduktan sonra ise şekil vererek tepsinize güzelce dizin, üstüne ayırmış olduğunuz yumurta beyazından sürerek ortalarına birer tane ceviz içi batırın. Daha önceden ısıttığınız fırında 180 °C derecede pişirebilirsiniz.