



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ AÇIK KURABIYE

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı un
İçi için:
1.5 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
1 yumurta akı
1 çay bardağı fındık
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamuru için yumurta, yoğurt, tereyağı, vanilya, kabartma tozu, şeker ve unu yumuşak bir hamur olarak yoğurun. İçi için yumurta akı ve kıyılmış ceviz ile fındığı, şekeri bir kaptaki karıştırın. Unlanmış tezgahta hamuru açıp bardak ağzıyla kesin ve bir yanına iç malzemeden kaşıkla koyup diğer yarısını üzerine kapatın. Tepsiyeye dizilen hamurları 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.