



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BADEMLİ KURABIYE

300 gr ceviz
10 gr badem
3 adet yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker
yarım çay bardağı esmer şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı sana yağı

Seviz ve kabukları soyulmuş bademi un haline gelinceye kadar mutfak robotunda çekin. Yumurta aklarını 1 tutam tuzla çırpın. Üzerine toz şekeri 1 yemek kaşığı sana yağımızı ilave edip çırpın. Ardından esmer şekeri de ekleyip çırpıma devam edin. 4-5 dakika kadar çırpın. Tarçın, badem ve ceviz ununu ekleyip 7-8 dakika çırpın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kaşık yardımıyla tepsiye hazırladığınız hamurdan aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 10 dakika pişirin.