



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EV KURABİYESİ

Cemaliye Tüter

3 tepeleme yemek kaşığı margarin
2 çay bardağı tozşeker
1 çay bardağı yoğurt
8 çay bardağı un
1 yumurta
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tarçın
Üstü için:
1 çay bardağı iri kıyılmış ceviz

1 Bir kabın içinde yağ, şeker, yoğurt ve yumurtayı karıştırın, içine azar azar elenmiş un, kabartma tozu, tarçın, limon suyu ve limon kabuğu katıp elinizle karıştırarak toplayın.
2 Hamuru, en son ince dövülmüş ceviz katarak yoğurun. Üstü kapalı olarak 20-25 dakika bekletin.
3 iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlanmış bir fırın tepsisine sıralayın (17 adet kurabiye ölçüsü). Üstlerine de iri kıyılmış ceviz yapıştırın. 180° ısıtılmış fırında, 30-35 dakika açık pembe renkte pişirin.