



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KOLAY KURABIYE

125 gr. yumuşak margarin
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
2 çay bardağı pudraşekeri
1 paket kabartma tozu
3.5 su bardağı un
2 çay bardağı kıyılmış ceviz içi

Yumurtayı derin bir kaba kırıp, margarin, zeytinyağı ve 2 çay bardağı pudraşekeri ile karıştırın. Üzerine un, kabartma tozu ve ceviz içini katıp yoğurun. Hamurdan minik kurabiyeler hazırlayıp, fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Üzerine pudraşekeri ve kakao serperek servis yapın.