



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 paket (250 gr.) Margarin
- 1 adet (18 gr.) Yumurta Sarısı
- 1 adet (50 gr.) Yumurta
- 3 su bardağı (270 gr.) Şeker
- 1 paket (10 gr.) Kabartma Tozu
- Yarım çay bardağı (50 gr.) Sıvı Yağ
- 1 paket (5 gr.) Vanilya
- 5 su bardağı (600 gr.) Un
- 4 çorba kaşığı (40 gr.) Ufalanmış Ceviz İçi
- 1 çorba kaşığı (15 gr.) Şeker (Ceviz İçine)
- 1 adet (30 gr.) Yumurta Akı

Margarin üzerine yumurta, yumurta sarısı, sıvı yağ, şeker, kabartma tozu ve margarin koyun. Karışımın üzerine un ilave ederek elle yoğurun. Karışımı el ile iyice yoğurun. Karışımı topak yapın. Hamurdan 3-4 cm kalınlıkta 3 tane rulo yapın. Ruloları 30 parçaya bölün. Parçaları elle yoğurarak yassı haline getirin. Ceviz içini bulgur iriliğinde kıyın ve 1 çorba kaşığı şeker ile karıştırın. Yapılan bezeleri önce yumurta beyazına sonra bu karışıma sürün. Fırın tepsisini yağlamaya gerek yok. Tepsi üzerine bezeleri 2 cm aralıkla dizin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

