



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

Malzeme

- 1 paket Sana yağı
- 1 buçuk su bardağı toz şeker
- 1 buçuk su bardağı pudra şekeri
- 2 yemek yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un
- Üzerleri için:
- İri çekilmiş ceviz

Hazırlanışı

Yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı kaplara ayırınız.

Derin bir kâsede şeker, yumurta sarılarını, ayçiçek yağı, yumuşamış Sana'yı, yoğurdu, karbonatı, vanilyayı ve unu ekleyerek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un ekleyerek yoğurunuz.

Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayınız.

Kurabiyeleri önce yumurta beyazına sonra iri çekilmiş cevizle bulayıp, Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye diziniz.

Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında kurabiyelerin üzerleri kızarana kadar pişirip, servis ediniz.

(Arzuya göre hamur yoğrulmadan önce yoğurt ve karbonat bir kâsede bekletilip, kabartılır.)