



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZLİ KURABIYE

Tereyağı (200 g)  
2 yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı yoğurt (10-15 g)  
3 çorba kaşığı pudra şekeri (25-30 g)  
2,5 bardak un (315 g)  
150 g ceviz (1 su bardağı + 1 kahve fincanı)  
40 g üzüm  
1 kahve fincanı toz şeker (60 g)  
2 kaşık bal (30 g civarında)  
1 yumurta akı  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu (5 g)  
Carte d'Or Sakızlı Muhallebili (2 kaşık).

Karıştırma kabına yumurta sarısı, yoğurt, tereyağı, pudra şekeri, un ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Cevizi kabaca robotta çekip, üzüm, toz şeker, bal ile karıştırın. Yumurta akı ilavesiyle koyuluğunu ayarlayın. Bu karışımı kurabiyelerin içlerine koyup istediğiniz şekilde şekillendirin. 200°C'de ısıttığınız fırınızdaki 20 dakika hafif pembeleşene kadar pişirin. Carte d'Or Sakızlı Muhallebili ve karamelli sosla üzerini süsleyerek servis yapın.

---