



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ KURABIYE

Yeterince Selva Un  
1 paket margarin  
1.5 bardak toz şeker  
1.5 su bardağı pudra şekeri  
2 yemek kaşığı yoğurt  
2 yumurta  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı karbonat  
1 paket vanilya  
Yeterli miktarda ceviz

Yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı kaplara ayırın. Derin bir kasede şeker, yumurta sarıları, ayçiçek yağı, yumuşamış margarin, yoğurt, karbonat, vanilya ve Selva unu kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un ekleyerek yoğurun. İsteğe göre; hamur yoğrulmadan önce yoğurt ve karbonat bir kasede bekletilip, kabartılabilir. Hamur kıvamına gelince parçalar halinde küçük kurabiye kalıplarında şekillendirilerek yumurta beyazına bulayın. Hazırladığınız kurabiyelerin üzerine cevizleri yerleştirerek sıvıyağ ile yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıttığınız 185 dereceye ayarlanmış fırında kurabiyelerin üzerleri kızarana kadar pişirin.



