



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Klasik
- 2 Su Bardağı un
- 2 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı bütün ceviz
- 1 gr çikolata
- 1 ay Kaşığı tuz
- 1,5 Su Bardağı toz şeker
- 1 ay Kaşığı vanilya
- 1 Su Bardağı ceviz

Unu, kabartma tozu ve tuzla birlikte eleyin. Ayrı bir kapta 1,5 su bardağı toz şeker ve oda sıcaklığındaki -margarin mikserle karıştırın. Yumurtaları ve vanilyayı ekleyin, orta hızda bir müddet daha karıştırın. Üzerine unlu karışımı katın. Son olarak dövülmüş cevizleri fazla karıştırmadan ilave edin. Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Yağlı kağıdın üzerine dizin. Her birinin üzerine yarım ceviz yerleştirin. Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında 23-25 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve soğumaya bırakın. Üzeri için: Çikolatayı benmari usulü eritin, üzerine 2 yemek kaşığı krema ekleyin. Bir atalın ucundan akıtarak kurabiyelerin üzerine çikolata gezdirin. Çikolata donunca servis yapın.
