



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta
125 gr sana yağ
1 ay Bardağı yoğurt
1 ay Bardağı sıvıyağ
1 Adet vanilya
1 Su Bardağı ceviz
1 Adet kabartma yozu
1 orba Kaşığı sirke

kariştırma kabına unu alalım, kabartma tozu ve vanilyayı harmanlayalım, yoğurt ve margarini alıp yoğuralım, sirke ve cevizi ilave edelim yoğuralım kıvama gelen hamuru 20 dakika dinlendirelim. Dinlenen hamurdan cevizden büyük parçalar koparalım, yuvarlak şekiller verelim. Fırın tepsisine dizelim. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.