



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV KURABİYESİ

2 yumurta
1 su bardağı şeker
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı ceviz içi
100 gram tereyağı

Unu ve yağı elinizle kumhaline getirin. Üzerine şekerini, kıyılmış cevizi ekleyin. Son olarak kabartma tozunu ve yumurtaları ekleyin. Hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayıp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika piirin. İstenirse üzerine şeker serpülebilir, yumurta sarısı sürülebilir. Bu kurabiyeleri kavanozda 2 hafta bayatlamadan bekletebilirsiniz. Üzüm ya da çikolata parçalarıyla da hazırlanabilir.