



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

Ergun Köknar

200 gr. pudra şekeri
200 gr. çekilmiş ceviz
30 gr. un
8 adet yumurtanın beyazı
1 tutam tuz

Dibi yuvarlak tencereye pudra şekerini koyunuz. içine elenmiş unu ilave ediniz. Çok ince çekilmiş ceviz içini ekleyiniz. Hepsini bir güzel harmanlayınız. Öte yandan ayrı bir kapta, sekiz yumurta akını bir tutam tuzla karıştırıp, telle çırparak, koyu köpük haline getiriniz. Koyu köpük haline getirdiğiniz yumurta akını, daha önce harmanladığımız ceviz içiyle karıştırınız. iyice karıştırarak bütünleştiriniz. Koyu kıvamda bir hamur elde ediniz. Elde ettiğiniz bu hamuru sıkma torbasıyla veya kaşıkla, ceviz büyüklüğünde parçalar alarak, yağlanmış ve hafifçe unlanmış fırın tepsisine şekillendirerek, aralıklı diziniz. Çok hafif ateşli fırında bir saat kadar pişiriniz. Bu süre içinde üstleri kuruyacaktır. Fırından çıkardıktan sonra soğutup ikram ediniz.

[ML® Çerezli Kurabiye için tıklayın](#)