



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KURABIYE (CEVİZLİ)

MALZEMELER

- 1/2 Paket Margarin
- 1 Su Bardağı Pudra Şekeri
- 3 Adet Yumurthanın Sarısı
- 1/2 Su Bardağı Süt
- 1 Çorba Kaşığı Bal
- 1 Paket Kabartma Tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Geniş bir hamur yoğurma kabına küçük parçalar şeklinde kesilmiş yarım paket margarini alın.Üzerine azar azar un serperek, margarini parmak uçlarıyla una yedirin. Margarin ve un özleştikten sonra 1 su bardağı pudra şekerini, 3 adet yumurtanın sarısını, yarım su bardağı sütü, 1 çorba kaşığı balı, 1 paket kabartma tozunu ilave edin(gerekirse un ekleyin).

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru birkaç dakika dinlendirin.Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak, şekil verin. Hamurları önce yumurta akına batırın. Sonra da dövülmüş cevizle bulayın. Çok az yağ sürülmüş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış orta ısıli fırında 35 dk.pişirin, servis yapın.