



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZ İÇLİ KOLAY KURABIYE

Süt veya yoğurdu bir kaseye koyunuz.

İçersine erimiş yağı koyunuz.

Bu karışıma azar, azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Hamuru biraz dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara alıp elinizle hafif açıp içersine ceviz içi koyup istediğiniz şekilde hamuru kapatıp şekil veriniz.

Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapınız.

CEVİZLİ İÇİN HAZIRLANMASI:

Çekilmiş ceviz içine, pudra şekerini, tarçını koyup iyice karıştırıp kullanabilirsiniz.

Not: Fırından çıkan hamurlar soğuk şerbete batırılıp sonra tekrar pudra şekerine bulanırsa tatlı olarak kullanılabilir.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)
