



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ KURABİYESİ

3 yumurta akı
1,6 bardak pudra şekeri
1/4 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı vanilya
2 bardak çekilmiş ceviz içi

Yumurta akını çırpın. Şekeri azar azar ilave ederek kar haline getirin. Tuzu, vanilyayı ve cevizi katın. Yağsız kağıdın üstüne kaşık kaşık dökün. Hafif hararetli fırında 20 dakika pişirin. Bu ölçü 3 düzine kurabiye yapacaktır. Değişiklik için ceviz içi yerine hindistancevizi de katabilirsiniz. Eğer kurabiyeler kağıttan zor alınıyorsa, kağıdı sıcak, yağ bir bezin üstüne oturtun. Biraz beklettikten sonra kurabiyeleri kolaylıkla alabilirsiniz.

[ML® Ceviz Kuyusu için tıklayın](#)[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)