



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ UNU KURABİYESİ

1 su bardağı ceviz
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 paket margarin
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un

Öncelikle cevizler rondodan geçirerek un haline getirilir. Yoğurma kabına aktarılır. Üzerine pudra şekeri ve yumuşak margarin eklenir. Parmak uçlarıyla iyice birbirine yedirilir. Sonra unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan hale gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tepsiye dizilir. 190 derece sıcak fırına verilir. 10 dakika kadar pişirilir.