



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ANNE KURABIYESİ

Kurabiye Hamuru için:

3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)

½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

½ Paket Pakmaya Karbonat

1 Çay Bardağı Yoğurt (100g)

1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml) (Fındık yağı öneririz)

2 Çay Bardağı Toz Şeker (170g)

1 Adet Yumurta

1 Su Bardağı İnce Dövmüş Ceviz

Üzeri için:

10-12 Adet Ayıklanmış Ceviz

Fırınınızı önceden 180°C ayarlayıp ısıtın.

Unu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Ortasını çukur şeklinde açıp yumurta, yoğurt ve yağ ekleyin.

Yoğurarak malzemeleri birbirine yedin.

Ardından toz şeker, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Karbonatı ekleyip yoğurmaya devam edin.

Hamura ince dövülmüş cevizleri de ilave edip 1-2 dakika yoğurarak cevizi homojen dağıtın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.

Üzerlerine birer parça ceviz yerleştirip, önceden 180°C ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra fırın ızgara telinde soğutun, soğuk servis edin.

