



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAYRAM KURABIYESİ

125 gram tereyağı
2 yumurta sarısı (akı üzerine)
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı kadar un
1 paket vanilya
Üzeri için:
20 adet ceviz içi

Hamuru için yumurtaların sarılarını yoğurma kabına alın. Üzerine tereyağı, un, kabartma tozu ve şekerle yumuşak bir hamur yapın. Unlanmış zeminde açın, bardak ağzıyla kesip tepsiye koyun. Üzerine fırçayla yumurta akı sürün, cevizleri bastırıp yerleştirin. 180 derecede 20 dakika pişmeye bırakın.

