



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ BİBERLİ KURABIYE

1 Paket margarin  
1 ay bardağ, sıvıyağ  
1 ay bardađı yođurt  
3 tatlı kaşığı Őeker  
2 ay kaşığı tuz  
Kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
Çörek otu  
Susam  
Acı Kırmızı toz biber  
1 su bardağı iri dövölmüş ceviz  
Üzeri için 1 yumurta sarısı

Margarin eritin soğutun, sıvıyağ, yoğurt, Őeker, tuz, kırmızı biber, ceviz ve azar azar un ilavesi ile bir hamur yapın. (Hamur ne sert ne yumuŐak olmalıdır.) Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlanmış tepsiye yuvarlayarak dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Çörek otu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar piŐirin.

[ML® Biberli Kurabiye için tıklayın](#)