



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ ÇATLAK KURABIYE

- 1 su bardağı ceviz
- 2 yumurta
- 2 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2,5 su bardağı un
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ

Yumurtaları bir kabın içine kırın, üzerine tereyağı, şeker, sıvı yağ ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu, vanilya ve kıyılmış cevizi ilave ederek yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamura şekiller verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Çayın yanında pastaneden almış gibi, bu kurabiyeyi afiyetle ikram edebilirsiniz.