



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EV KURABİYESİ

1 küçük paket margarin
1 çay bardağı tozşeker
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
1 çay bardağı yoğurt
Aldığı kadar un
1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Margarini hafifçe eritip, içersine 1 yumurtayı, ezilmiş yoğurdu, şekeri, kabartma tozunu koyup, hepsini karıştırınız.

Bu karışıma yavaş yavaş unu koyup, kulak memesinden biraz yumuşak bir hamur yapınız.

En son kıyılmış cevizi koyarak iyice karışmasını sağlayınız.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elle yuvarlak bir beze yapıp, hafif yassılıp bir tepsiye diziniz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, kızdırılmış orta ısıli fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.

Not: Bu hamura isterseniz çekilmiş veya iri kıyılmış badem de koyabilirsiniz.