



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 kahve fincanı tahin
- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- Üzeri için:
- 1 yumurta akı
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Derin bir kabin içine yağı ve diğer tüm malzemeleri koyup elinizle hamuru yapın. Yuvarlak şekiller verip önce yumurta akına sonra da kıyılmış cevizle bulayıp tepsiye dizin. 200 derecede en fazla 15 dakika pişirin. Fazla pişirmeyin hemen yanabilir.

