



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

- 1.5 fincan ince çekilmiş ceviz
- 4 yumurta beyazı
- 3/4 fincan beyaz şeker
- 1 yemek kaşığı toz kakule
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- 1 çay kaşığı su

Dövülmüş cevizi, üç yumurtanın beyazını, şekerini, kakuleyi, kabartma tozunu ve gül suyunu özleşene dek karıştırın. Hamurdan küçük parçalar koparıp top haline getirin ve kağıt serilmiş tepsiye dizin. Kalan yumurta beyazını ve suyu çırpın, fırçayla kurabiyelerin üzerine sürün. 180 derecedeki fırında 20 dakika pişirin.

