



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

1 su bardağı yoğurt
4 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
1 çay bardağı ceviz
Aldığı kadar un

Yoğrurururur kabında tüm malzemeyi karıştırıp yumuşak bir hamur yapın. Daha sonra hamurdan yuvarlak şekiller verin tepsiye dizin. Üzerine yarım ceviz koyarsanız çok güzel bir görüntü olacaktır. Daha sonra tepsiyi 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Soğutup servis tabağına aktarın.

