



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

Un 5,5 Su Bardağı
Margarin 1 Paket
Yumurta sarısı 1 Adet
Yumurta 2 Adet
Vanilya 1 Paket
Sıvı yağ 1/2 Çay Bardağı
Ceviz içi 1 Fincan
Şeker 1,5 Su Bardağı
Kabarta tozu 1 Paket
Yumurta beyazı 1 Adet

Bir kap içersine, margarin parçalanır (yumuşak margarin olmalı), iki yumurtanın sarısı, şeker, sıvı yağ, kabartma tozu ve vanilya konur. Bu karışım, elle iyice yoğrulur ve içine un ilave edilerek yedirilir (hamur kulak memesi kıvamında olmalıdır).

Ceviz kuş gözü büyüklüğünde ufalanıp içersine bir çorba kaşığı toz şeker ilave edilip karıştırılır ve ayrı bir kaptaki yumurta beyazı hazır edilir. Cevizden biraz büyük, hamurdan parça alarak, yuvarlak beze yapılır. Yapılan her bezenin üzeri önce yumurta akına daha sonra cevize batırılır. Bu hamurdan yaklaşık 36 adet beze çıkarılması gerekir. 170 -190 °C'de (orta ile sıcak arası) fırına verilerek 20-30 dakika arası pişirilir.

Margarin eritilmeden yoğrulmalı. Margarinin yerine tereyağı katılırsa sonuç daha iyi olur. Hamuru, fazla özleştirilmeden, çabuk tarafından yapmak gerekir.

[ML® Hindistancevizli Kurabiye için tıklayın](#)