



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

Tereyağı, şeker ve vanilyayı derin bir kasede karıştırın. Ardından karışıma yumurtaları ekleyin, iyice çırpın. Un ve toz cevizi de koyup, malzemeyi 2 dakika daha karıştırın. Hamuru buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Hafif un serpilmiş tezgah üzerinde açın ve kemik biçimindeki kalıpla kesin. 160 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

