



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 paket margarin(yumuşak)
- 1 paket vanilya
- 2 buçuk su bardağından 1 parmak fazla un
- 5-6 yemek kaşığı toz şeker
- 1 fincan iri kıyılmış ceviz içi

Margarin şeker ve pudra şekeri mikserle 3 -5 dakika kadar karıştırılır(margarin parçalara ayrılacak) sonra bu karışıma un eklenerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır ben ilk önce 2 su bardağı un ekledim baktım kıvam olmadı avucumla biraz biraz daha ekledim yaklaşık 2,5 su bardağını geçti un ölçüsünün tamamı.son olarak ceviz içini ekledim karıştırdım hamuru buzdolabında 15-20 dakika beklettim sonra buzdolabından çıkarıp elimle yuvarlak şekil verdim ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıraladım çok aralık bırakmaya gerek yok hamur yayılmayacak önceden ısıtılmış 175 derece fırında 17-19 dakika arası pişirdim. Üzerine sıcakken pudra şekeri serpiştirdim soğuduktan 1 saat kadar sonra servis yaptım.

