



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

Malzeme :

- 1 çay bardağı süt veya yoğurt,
- 1 küçük margarin,
- aldığı kadar un,
- içi için gerekli malzeme,
- 1 avuç çekilmiş ceviz içi,
- 3 kaşık toz şeker,
- 1 kahve kaşığı tarçın.

Yapılışı:

- 1- Süt veya yoğurdu bir kaseye koyunuz.
- 2- İçerisine erimiş yağı koyunuz.
- 3- Bu karışıma azar, azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 4- Hamuru biraz dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle hafif açıp içerisine cevizli içi koyun istediğiniz şekilde hamuru kapatıp şekil veriniz.
- 5- Hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetili fırında hafif pembe renkte pişiriniz
- 6- Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapınız.

CEVİZLİ İÇİN HAZIRLANMASI

Çekilmiş ceviz içine, pudra şekerini, tarçını koyup iyice karıştırıp kullanabilirsiniz.

[ML® Tarçınlı Cevizli Kurabiye için tıklayın](#)