



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KURABIYE

Malzemeler:

2 adet yumurta

1 paket margarin

Yarım paket kabartma tozu

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 çay bardağı pudraşekeri

1 paket vanilya

Aldığı kadar un

içine:

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım su bardağı toz şeker

Üzerine:

pudraşekeri

Yapılışı:

Hamur için yumurta, margarin, kabartma tozu, zeytinyağı, pudraşekeri, vanilya ve aldığı kadar unu karıştırıp,

yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru nemli bir bez ile örtüp 10 dk. dinlendirin. Ceviz, tarçın ve toz şekerini karıştırın.

Hamurdan elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, içli köfte şeklinde açın. İçine cevizli harçtan koyun.

Hamuru kapatıp, elinizle yuvarlayın. Üzerine çatalla desenler yapın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Orta ısıllı

fırında pişirin. Fırından çıkardıktan sonra pudraşekeri bulayıp, servis yapın.

[ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın](#)