



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

Malzemeler:

1 su bardağı pudraşekeri
3 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
Yarım limonun rendelenmiş kabuğu
1 çay kaşığı vanilya
250 gr. margarin
Aldığı kadar un
Üzerine iri kıyılmış ceviz

Yapılışı:

Unu derin bir kaba alın ve ortasını açın. Ortasına 2 adet yumurta akı 3 adet yumurta sarısını koyun. Pudraşekeri, süt, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Margarini de katıp, karıştırın, iyice yoğurup, hamuru iki eşit parçaya ayırın. 20 dk. dinlendirin. 1 santim kalınlığında açıp, dilediğiniz bisküvi kalıplarıyla şekiller kesin. Önce kalan 1 adet yumurta akına, sonra iri kıyılmış cevizle batırın. Isıtılmış 200 °C fırında üzeri pembeleşene dek pişirin.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)