



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

2,5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı tereyağı
2 adet yumurta
1 çay kaşığı toz vanilya
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı bütün ceviz içi
Üzerine:
50 gr. çikolata
2 çorba kaşığı krema

Unu, kabartma tozu ve tuzla birlikte eleyin. Ayrı bir kaptan 1,5 su bardağı toz şeker ve oda sıcaklığındaki tereyağını mikserle karıştırın. Yumurtaları ve vanilyayı ekleyin. Orta hızda bir müddet karıştırın. Üzerine unlu karışımı ekleyin. Son olarak dövülmüş cevizleri fazla karıştırmadan ilave edin. Bir fırın tepsisini yağlı kâğıt ile kaplayın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayın. Yağlı kâğıt serdiğiniz tepsinin üzerine dizin. Her birinin üzerine yarım ceviz içi yerleştirin. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 23-25 dk. pişirin.

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Üzeri için; çikolatayı benmari usulü eritin ve üzerine 2 çorba kaşığı krema ekleyin. Bir çatalın ucundan akıtarak kurabiyelerin üzerine gezdirin. Çikolata donunca servis yapın.

[ML@ Çerezli Kurabiye \(görsel\)](#)