



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ KURABIYE

4 Su bardağı un  
250 gr margarin  
1 Çay bardağı sıvı yağ  
1 Çay bardağı süt  
1 Su bardağı şeker  
2 Adet Keskinöğlü yumurta  
300 gr ceviz  
1 Paket kabartma tozu

Teflon bir tavada margarinini erittikten sonra ılıyınca derin bir kaba koyun. İçine yumurta ve şekerini ilave edin. Mikser ile iyice çırpın.

Unu ve kabartma tozunu elek yardımı ile karışımın içine eleyin. 1 çay bardağı sütü de ilave ettikten sonra iyice yoğurun. Hamuru kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Elinizde yuvarlayarak yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine ceviz tanelerini yerleştirin. 170°C de 25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

