



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ KURABIYE

3 yumurta sarısı
6 çorba kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
1 çorba kaşığı mahlep
yarım çay bardağı sıvıyağ
100 gr yumuşamış margarin
alabildiği kadar un
1 bardak dövülmüş ceviz içi

Yumurtaları ve şekerini bir kaptaki iyice çırpın, daha sonra margarin, sıvıyağ, vanilin ve mahlebi ekleyerek karıştırmaya devam edin. Cevizin 3/4 ünü karışıma ekleyin, kabartma tozu ve unu da karışıma ilave edin, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın, hamurdan ceviz kadar parçalar alın, yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

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