



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

1.5 ay fincanı ceviz
2/3 su bardağı toz şeker
1 fiske tuz
1 paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 ay fincanı un

Öncelikle cevizleri 175 derecelik ısıda 5 dakika pişirelim. Pişirdiğiniz cevizleri, öğütölmüş duruma getirelim. Tereyağını küçük küçük doğrayıp karıştırma kabına alalım, üzerine şekeri ilave edelim mikserle birkaç dakika çırpalım. Saha sonra sırası ile unu, vanilyayı, tuzu ve kabartma tozunu ilave edelim yoğuralım. Son olarakta öğütölmüş olan cevizi katalım biraz daha yoğuralım. Daha sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım ve şekil verelim, yağlı kağıt serilmiş olan fırın tepsisine dizelim. 175 derece ısıda pişmeye bırakalım, pişmesine 5 dakika kala tepsiyi çıkarıp üzerine damla çikolataya batırıp tekrar fırına sürelim.