



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

8 kahve fincanı dövülmüş ceviz
yarım kahve fincanı un
3 kahve fincanı pudra şekeri
8 yumurtanın akı
tuz

Pudra şekeri ile un ve iyice dövülmüş cevizi harmanlayıp karıştırın. Geniş bir porselen kasede tuz ve yumurta akını iyice çırpın, köpük halini alsın, bunu unlu karışıma azar azar yedirin, iyice karıştırdıktan sonra sıkma torbasına alın, yağ ve una bulanmış fırın tepsisine sıkarak ceviz iriliğinde adalar yapın, tepsiyi orta ısıllı fırına sürün, kurabiyeler pişince fırından alıp soğutup servis yapın.

[ML® Alacalı Kurabiye için tıklayın](#)