



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı dövülmüş ceviz
- Aldığı kadar un
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket kabartma tozu

Yumurta sarısı, yoğurt, şeker, oda ısısında yumuşatılmış margarin, vanilya, kabartma tozu, tuz ve alabildiğine unu karıştırıp pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlak şekil verip önce yumurta akına sonra da cevize bulayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri sarı renk olana kadar pişirin. Servis yapın.