



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

150 Gr Sana Hamurışı
2 Çay Bardağı tozşeker
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı yoğurt
1 Paket kabartma tozu
1 Su Bardağı çekilmiş ceviz
6 Çay Bardağı un

Unu derince bir kabin içine eleyerek alın. Üzerine yoğurt margarin ve yumurtayı ekleyin. Elinizle hafifçe karıştırın. Tozşeker ve kabartma tozunu ekledikten sonra tekrar karıştırın. Malzemelerin birbiriyle iyice karışmasını sağlayın. Son olarak ceviz içini ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopararak yuvarlak şekil verip tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafifçe pembeleşene kadar pişirip servis yapın.