



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı ceviz içi
- 1 Tatlı Kaşığı tarçın
- 3 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı pudra şekeri

Oda sıcaklığında yumuşamış sana hamurışı ve diğer bütün malzemeler karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir, ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve tepsiye dizilir 170 derecelik fırında 30 dk pişirilir.