



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

150 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı yoğurt
150 gr margarin
3 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba Kaşığı toz ceviz
1 Çay Bardağı ceviz
1 Şu Bardağı pudra şekeri

Karıştırma kabına toz cevizi ,pudra şekerini oda sıcaklığında yumuşamış margarini ve yoğurdu koyup karıştırın. Daha sonra kabarma tozunu, unu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip. Hamurların üzerine yarım cevizleri koyup bastırın. 180 derece fırında 25 dakika pişirin.