



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 paket margarin
- 2 tane yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı kıyılmış ceviz
- Yarım ay bardağı üzeri için susam
- Yarım ay bardağı pudra ekeri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu

nce bir buçuk çay bardağı cevizi tavamızda kavuruyoruz. 1 paket yumuşamış margarini çukur bir kaseye koyuyoruz. 2 yumurtanın sarısını ilave ediyoruz . Yarım ay bardağı pudra ekerini, 1 çay bardağı sıvı yağımızı, 1 çay bardağı susamı, kabartma tozunu ve 1 çay kaşığı tuzunu da ilave edip aldığı kadar unla yoğurup orta sert bir hamur elde ediyoruz. İstediğimiz şekli veriyoruz. Hamurumuzu önce yumurtanın beyazına sonra susama batırıp, yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine sıralayıp kızarana kadar pişiriyoruz.