



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURABIYE

- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 100 gr margarin
- 2 yemek kaşığı sirke
- 3 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardađı ceviz
- 1 ay bardağı doğranmış zeytin
- 1 adet yumurta sarısı

1. Bir karıştırma kabına unu, kabartma tozunu ve vanilyayı döküp karıştırınız. Karışımın içine yoğurt ve margarini ekleyip yoğurun. Daha sonra sirke, ceviz ve doğranmış zeytin ekleyip, karıştırınız.
2. Hamuru 15 20 dakika dinlendirin. Dinlendirilmiř hamuru 5 cm çapında (yaklaşık küçük boy elma kadar) parçalara ayırıp, yuvarlak şekil vererek, fırın tepsisine diziniz.
3. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırına kurabiyeleri veriniz, kurabiyelerin üzeri kızarana kadar pişiriniz.
4. Fırından çıkardığınız kurabiyeyi 5 10 dakika dinlendirip servis ediniz