



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PARE

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı ceviz
1 paket vanilya
1 çay bardağı pudra şekeri

Yumuşak tereyağı, yumurta ve pudra şekeri parmak uçlarıyla yedirilir. Üzerine kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Bu arada ince çekilmiş ceviz, vanilya, yumurta ve pudra şekeri karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlak kurabiyeler yapılır. Sonra cevizli karışıma bulanır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.

[ML® Cevizli Krak için tıklayın](#)