



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ŞEKER KURABIYE

1 paket margarin
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1'er paket vanilya, kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
İ malzeme:
1 ay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı ceviz
Üst malzeme:
2 su bardağı pudra şekeri
3 su bardağı su
1 orba kaşığı gülsuyu

Eritilmiş ılıtılmış margarin çukur kaba aktarılır. Üzerine diğ er hamur malzemeleri eklenir. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra hamurdan kayısı kadar parçalar alınır. Avuç arasında bastırarak çay tabağından küçük açılır. Yarisına cevizli şeker konur, poğ aa gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembe renkte pişirilir. Bu arada suya gülsuyu eklenir bir taşım kaynatılır. Bu suya kurabiyeler batırılır, çıkarılır. Sonra pudra şekerine iyice bulanır. Servis tabağına dizilir.