



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ TARÇINLI KURABIYE

2,5 su bardağı un  
150 gram tereyağı  
3 çorba kaşığı süt  
1 yumurta akı  
2 adet yumurta  
8 çorba kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı nişasta  
2 çay bardağı ceviz içi  
1 tatlı kaşığı tarçın

Yoğurma kabının içine yumurtaları kırıp şekerle çırpın ve gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Bu hamuru isterseniz yuvarlak kesip tepsiye yerleştirin. Üzerine cevizleri batırıp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.

