



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE TARÇINLI KURABIYE

- 1 paket margarin(oda sıcaklığında)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ceviz içi (çok ince kıyılmış)
- Yarım limon suyu
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Yeterince un
- Bulamak için:
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 1 su bardağı şeker

Yoğurma kabımıza margarinini pudra şekerini ve sıvı yağı alıp iyice karıştırıyoruz.

Daha sonra limon suyunu ceviz içini ve kabartma tozu ile vanilyayıda ekleyerek karıştırmaya devam ediyoruz.

Margarin tamamen eridiğinde yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlıyoruz ve yağlanmış tepsiye dizerek önceden ısınmış

200 dc fırında pişiriyoruz.

Derin bir kaba şeker ve tarçını alıp karıştırıyoruz pişen kurabiyelerimizi soğutmadan tarçınlı şekerle bulayarak

servis tabağına alıyoruz ve soğuyunca servis yapıyoruz.

