



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TARÇINLI KURABIYE

1 cay bardağı yağ
Yarım cay bardağından biraz fazla toz şeker
1 su bardağı yoğurt
Yeterince un
1 kase dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 cay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu

Yoğurt, yağ ve şeker iyice karıştırılır, daha sonra un eklenir.

Yumusak bir hamur elde edilir.

Hamurlar cevizden biraz büyük kopartılıp el yardımıyla düz bir zeminde açılır içine dövülmüş cevizle tarçın karışımı bir tatlı kaşığı konur.

Hamur kenarlarından bir bohca şeklinde toplanır, yağlanmış tepsiye ters şekilde konur.

200 derece fırında pişirilir.