



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ TARÇINLI KURABIYE

250 gr eritilmiş margarin  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 su bardağı ufalanmış ceviz  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un+2 çorba kaşığı un  
Pişirme kağıdı  
1/2 su bardağı pudra şekeri  
1/4 su bardağı tarçın

Fırını 170 dereceye ayarlayın. Derin bir kapta margarin, pudra şekeri, ceviz, vanilya, kabartma tozu ve unu karıştırıp hamur haline getirin. Hazırladığınız hamurdan küçük toplar yapın. Fırın tepsisine pişirme kağıdını serin ve topları üzerine yan yana dizin. Yaklaşık 15-18 dakika pişirin. Bir kapta pudra şekeri ve tarçını karıştırın. Kurabiyeleri fırından aldıktan sonra bu karışımı üzerine döküp servise hazır hale getirin.