



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TOP KURABIYE

Hamur için:

500 gr un

200 gr yoğurt

2 yumurta

200 gr margarin

1 kahve fincanı pudraşeker

1 paket kabartma tozu

İ malzeme:

500 gr çekilmiş ceviz içi

1 ay bardağı tozşeker

1 kahve fincanı bal

8 tane yumurta akı

50 gr toz badem

Hamuru hazırlamak için un, yoğurt, margarin, pudraşeker, 2 yumurta ve kabartma tozunu bir kapta karıştırıp yoğurun.

İ malzemesini hazırlamak için yumurta beyazlarını çırpın. Ceviz içi, tozşeker, bal, ve toz bademi ekleyip karıştırın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın. Ortalarına cevizli malzemeden koyup hamuru yuvarlayarak kapatın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürüp kurabiyeleri hazırlayın. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine veya yağlı kağıt üzerine dizin. Üzerlerine fırçayla çırpılmış yumurta sürüp birer tutam tozşeker serpin. 170 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin.