



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ UN KURABİYESİ

250 gram margarin  
1 adet yumurta akı  
1 ay bardağı nişasta  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 paket kabartma tozu  
3,5 su bardağı un  
1 paket vanilya  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
Üzerine:  
Pudra şekeri

Oda sıcaklığında beklemiş margarin, yumurta akı, 1 çay bardağı nişasta ve pudra şekeri bir kaptaki karıştırın. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyin. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamurları avcunuzun içinde açıp içine ceviz yerleştirin. Hamuru kenarlarından kapatıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğumasını bekleyin. Üzerine yarım su bardağı pudra şekeri serpip servis yapın.



Fotoğraf "inovasyon" tarafından gönderildi. 28.12.2020