CEVİZLİ UN KURABİYESİ

3,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gr. tereyağı
1 adet yumurtanın akı
4 çorba kaşığı toz şeker
10-15 adet ceviz
Yarım çay bardağı pudra şekeri

Unu, kabartma tozu ile birlikte eleyelim. Oda sıcaklığındaki tereyağını, yumurta akını ve şekeri çırpalım. Ardından un ve kabartma tozu karışımını ekleyip, yoğuralım. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Cevizleri ortadan 2'ye, daha sonra 4'e bölüp hamura ekleyelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayalım (her kurabiyeye ceviz denk gelecek şekilde koparalım). Yağlanmış tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 15-20 dakika pişirelim. Fırından çıkardığımız kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpip, servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:132552 • adı:Cevizli Un Kurabiyesi • gönderen:salimen • indirme tarihi:28.03.2024 - 10:59