



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ UN KURABİYESİ

1 su bardağı ceviz içi
4 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı pudra şekeri
250 gram tuzsuz tereyağı
1 adet yumurtanın akı
Üzeri için:
1 su bardağı pudra şekeri

Unu, pudra şekeri, vanilya, kabartma tozu ile 2 kez eleyin. Oda sıcaklığındaki tereyağı ve yumurta akını unlu karışıma ekleyip iyice yoğurun. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun. Cevizleri iri kalacak şekilde dövüp hamura ekleyin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp uzun, yuvarlak ya da ay şekli verin. Yağlı kağıt ile kaplı fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 150 derece fırında 40 dakika pişirin. Un kurabiyelerini fırından çıkartıp üzerine pudra şekeri serpin ve soğumaya bırakın.

Not: Un kurabiyesinde ceviz yerine badem veya fındık da kullanabilirsiniz.

