



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ VANİLYALI KURABIYE

1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 yumurtanın sarısı  
125 gr margarin  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Aldığı kadar un

Yumurta sarısı, yoğurt, şeker, oda ısısında yumuşatılmış margarin, vanilya, kabartma tozu, tuz ve alabildiğince unu karıştırıp pürüzsüz ve orta sertlikte bir hamur yoğurun.  
Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.  
Yuvarlak şekil verip önce yumurta akına sonra da cevizle bulayın.  
Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.  
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri sarı renk olana kadar pişirin.  
Servis yapın.

---