



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ VE ZERDEÇALLI NİŞASTALI KURABIYE

2,5 su bardağı un  
Yarım su bardağı Pakmaya Buğday Nişastası  
100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)  
2 çay kaşığı zerdeçal  
Yarım su bardağı su  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
100 gr ceviz içi  
1 çay kaşığı tereyağı (ceviz kavurmak için)

Cevizleri bıçakla yarım nohut küçüklüğünde kıyıp tereyağı ile birlikte birkaç dakika kadar kavurun. Unu ve nişastayı yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Tereyağını, kavurduğunuz ceviz içini, zerdeçalı, suyu, zeytinyağını, şekeri, Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp un serpilmiş tezgahın üzerinde elinizle yuvarlayın. En fazla serçe parmağınız kalınlığında 8-10 cm uzunluğunda silindir hamurlar elde edin. Hamurların iki ucunu birleştirip halka şekline getirin.

Halka hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

