



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ZEYTİNLİ KURABIYE

125 gr oda sıcaklığında margarin (yarım paket margarin)
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta (1 adet yumurta sarısı üzerine sürmek için)
1 kase ayıklanmış zeytin
1 kase iri kırılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı kırmızı biber
Tuz
Aldığı kadar un

Bir kaba margarin, yumurtaları, yoğurdu ve sıvı yağı koyalım ve iyice karıştıralım.
Üzerine tuzu, kırmızı biberi, cevizi ve kabartma ilave edip karıştıralım.
Daha sonra azar azar un ilave edelim ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
Son olarak zeytinleri ilave edip yoğuralım ve hamuru 10 dakika dinlendirelim.
Hamurdan parçalar koparıp yuvarlak şekil verelim.
Yağlı kağıt serili tepsiye dizip üzerlerine yumurtanın sarısını sürelim.
Cevizli zeytinli kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirip servis yapalım.

