



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMAT KURABİYEM

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta akı
- 1 Bardak Ayçiçek Yağı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket şekerli vanilin
- 1 Bardak ufaltılmış ceviz
- 250 gr un
- 1 Bardak şeker

Yumuşamış sana hamur işi ile ayçiçek yağı iki yumurta, kabartma tozu, şekerli vanilin, şeker ve un karıştırılarak kulak memesi kıvamında hamur elde etmek için malzemeler yoğurulur. Kıvama gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde hamur alınarak avuç içi yardımıyla yuvarlak bir şekil verildikten sonra ayrı bir kaptaki hazırlanan yumurta akına bandırıldıktan sonra ufaltılmış ceviz parçacıklarına bandırılarak yağlanmış tepsiye dizilirler. 180c sıcaklıktaki fırında yaklaşık 25 dk pişirildikten sonra servise hazır bir duruma gelir kurabiyelerimiz.