



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREViÇ

- 1 paket margarin
- 1 tane yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 bardak pudra şekeri
- Aldığı kadar un
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/3 kaşık karanfil
- 2 kaşık şeker
- 1 çay bardağı antepfıstığı

İç malzemelerin hepsini bir kapta karıştırın.

Hamur malzemelerinin hepsini karıştırıp yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içli köfte gibi içini oyup iç malzemenizden 1-2 tatlı kaşığı doldurun.

İçini doldurduğunuz hamurunuzun ağzını hafifçe kapatıp çok bastırmadan uçlarını birleştirin.

Doldurduğunuz hamurun kapattığınız uçların karşı tarafına denk gelen kısmını fıstık içine batırıp fıstıklı tarafı içe gelecek şekilde kalıba koyun

Üzerine hafifçe bastırarak kalıbın şeklini verdirin (hafif bastırmaya dikkat edin sert bastırırsanız piştikten sonra sert bir kereviçiniz olur)