



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İÇLİ KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
1,5 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şeker
1 paket vanilya

Yumuşak margarin, pudra şekeri ve yumurta iyice karıştırılır. Üzerine vanilya, tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. İki avuç arasında bastırarak açılır. Ortasına cevizli şeker karışımından oluşan iç konur. Kenarlardan yukarı doğru toplanır ve yuvarlanır. Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şekeri, vanilya karışımı elenir.