



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJULU KURABIYE

1 paket tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
Yarım limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 asu bardağı iri dövülmüş kaju
Alabildiği kadar un

Kaju dışındaki malzemeyle ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur yapılır. En son kaju atılır. Şöyle bir yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafifce bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında açık pembe renkte pişirilir.