



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ TIRNAĞI KURABIYESİ

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram oda sıcaklığında margarin
1 su bardağından bir parmak fazla pudra şekeri
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı toz fındık
100 gram iri dövülmüş ceviz
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
3 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Dövülmüş antepfıstığı
Ceviz

Margarin, pudra şekeri, yumurta, fındık, ceviz ve rendelenmiş portakal kabuğunu derin bir kaba alın. İçine kabartma tozu, vanilya ve un katıp, tüm malzemeyi iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve her birine damla şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve bıçakla ucundan çizik atın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve antepfıstığı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

Not: İki adet kurabiye yan yana yerleştirip, üzerine ceviz koyarak da pişirebilirsiniz.

