



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREPIÇ

- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket margarin
- 1 çaybardağı pudra şekeri
- 1 fincan sıvıyağ
- 2 yumurta
- Alabildiğince un
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 subardağı ceviz içi
- 1 çay bardağı şeker

Vanilya ,kabartma tozu ,margarin , pudra şekeri, sıvı yağ,yumurta ve un karıştırılıp kulak yumuşağında bir hamur elde edilir. 10-15 dk dolap da dinlendirilir. sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır içli köfte gibi yapılır ve içine tarçın, ceviz içi, şeker karışımından konur. sonra kapatılarak şekere bulandırılıp tepsiye düzülür ve fırına verilir.