



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREVIÇ (GAZİANTEP)

2 adet yumurta
1 paket margarin
Yarım paket kabartma tozu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay bardağı pudraşekeri
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İçine:
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı tozşeker
Üzerine:
Pudraşekeri

Hamur için, yumurta, margarin, kabartma tozu, zeytinyağı, pudraşekeri, vanilya ve aldığı kadar unu karıştırıp yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru nemli bez altında 10 dakika dinlendirin. Bu arada ceviz, tarçın ve tozşekeri karıştırın. Dinlenen hamurdan elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, içli köfte şeklinde açın. İçine cevizli harçtan koyun. Hamuru kapatıp, elinizde yuvarlayın. Üzerine çatalla desenler yapın. Yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıda pişirin, Fırından aldıktan sonra pudra şekerine bulayıp, servis yapın.

Not: Bu kurabiye, Gaziantep yöresine ait bir hamur işidir. Özelliği yöreye özgü, ahşap kalıplarla çıkarılmasıdır. Fakat bu kalıpları bulmak zor olduğu için, hazırlanışını içli köfte biçiminde verdik.

