



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ CEVİZLİ KURABIYE

2 su bardağı sade mısır gevreğı
3 adet yumurta akı
1 ay kaşığı tuz
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi

Mısır gevrekleri ve ceviz içini mutfak robotuna koyup piring tanesi olacak şekilde çekip ufalayın. Önceden dolaptan çıkardığınız yumurta aklarını ve tuzu mikserin yüksek devriyle 7-8 dakika kar gibi oluncaya kadar çırpın. Şekeri katıp, kaşıkla karıştırın. Robotta çekilmiş mısır gevreğı ve cevizi ekleyin. Fırın tepsisine fırın kağıdını yayın. Hazırladığınız hafif cıvık elle şekil verilemeyecek karışımı kaşık yardımı ile tepsiye aralıklı yerleştirin. 5 dakika önceden ısıtılmış 160 derece alt-üst konuma ayarlanmış fırında 15 dakika pişirin. ıkarın, soğuyunca kurabiyeleri servise sunun.

Not: Bu kurabiyeye ceviz yerine fındık ya da çekilmiş badem koyabilirsiniz.