



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ KURABIYE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
250 gram oda sıcaklığında tereyağı
Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı damla çikolata
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı meyve şekeri
2,5 su bardağı un
Bulamak için:
Mısır gevreği

Derin bir kaptaki yumurta, toz şeker ve tereyağını mikserle iyice çirpın. İçine ceviz, damla çikolata, vanilya, kabartma tozu, meyve şekeri ve elenmiş unu katın. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve avucunuzun içinde yuvarlayıp, hafif yassılaştırdıktan sonra mısır gevreğine bulayın. Hamur bitene kadar işlem devam edin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Ilıdıktan sonra servis yapın.

