



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUFUDUK KURABIYE

- 1 bardak yoğurt
- 1 paket margarin
- 2 tane portakal kabuğu rendesi
- 10 kaşık un
- 1 tane kabartma tozu
- 2 kase tüm ceviz
- 4 tane yumurta akı

Karıştırma kabımızın içersine yoğurt ve margarini döküyoruz.Portakal kabuğu rendesi ve 3 yumurta akını da ilave edip yoğuruyoruz.

10 çorba kaşığı un ve kabartma tozunu da döküp kulak memesi kıvamında hamur yapıyoruz.Hamurdan ceviz büyüklüğün de parçalar koparıyoruz.

İçersine ceviz koyup kapatıyoruz. Hamurları fırın tepsisine dizip üzerilerine yumurta akını sürüyoruz. Son olarak şekerini de serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına veriyoruz.

Üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz

