



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KURABIYE

- 3 Su Bardağı Un
- 4 Çorba Kaşığı Oda sıcaklığında tereyağı
- 4 Çorba Kaşığı Pudra şekeri
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Dövmüş Ceviz
- 1 Çorba Kaşığı Tarçın

Fırını 170 dereceye ayarlayalım. Bütün malzemeleri derin bir karıştırma kabında iyice özdeş olana kadar yaklaşık 10 dakika yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verelim ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Fırına verip üzerleri çatlayana kadar pişirelim. Kurabiyeleri servis tabağına alıp ılınmasını bekleyelim. Bir kapta tarçın ve pudra şekerini karıştıralım, bir süzgeç yardımıyla kurabiyelerin üzerine serpiştirdikten sonra servis yapalım.

