



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KURABIYE

- 4 orba kaşığı tereyağı
- Yarım ay bardağı sıvıyağı
- 1 yumurta
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 su bardađı pudra řekeri
- 1 su bardađı ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardađı tam buđday unu

Derin bir kabin içine unu, kabartma tozunu kıyılmış cevizi ve tarçını koyup iyice karıştırın. zerine pudra şekerini ve yağları ekleyip elinizle hamuru yoğurun. Hamuru toparlamak için iine son olarak yumurtayı kırın ve tekrar yoğurmaya devam edin. Yumuřak bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın ve ortasını açıp simit görüntüsü verin. Fırın tepsisine dizin ve 180 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Uzun süre dayanabilen bir kurabiye olduğu için kutular koyup saklayabilirsiniz.