



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

TARÇINLI CEVİZLİ KURABIYE



- 1 Paket margarin
- 2 Çay bardağı pudra şekeri
- 4 Su bardağı un
- 3 Yumurta
- 1 Paket Kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- Üzeri için
- 100 gr. Ceviz içi
- 1 Çorba kaşığı tarçın

- # 1 Yumurtanın sarısı beyazından ayrılır
- # 2 Yumurta ve 1 yumurta sarısı, margarin, pudra şekeri karıştırılır.
- # Bu karışımın üzerine un, kabartma tozu ve vanilya eklenir özleşene kadar yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
- # Bu parçalar önce yumurta beyazına, sonra da cevizle karıştırılan tarçına batırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirilir.

Not: Bu kurabiyede fırının çok kızmış olması gerektiği için, kurabiyeleri yapmaya başlarken fırın yakılmalıdır. Fırının ısı en az 210 derece olmalıdır.