CEVİZ KUYUSU

1 Paket margarin
2 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çay bardağı pudra şekeri
2 Adet yumurta beyazı
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
Alabildiği kadar un
Şerbeti İçin;
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
2 Çorba kaşığı süt
1 Su bardağı dövülmüş ceviz

Şerbet malzemesi olan süt ve toz şeker, orta ateşte bir taşım kaynatılır, soğumaya bırakılır.
Oda ısısında yumuşamış margarin, çırpılmış yoğurt, yumurta beyazı, vanilya, kabartma tozu ve pudra şekeri, çukur bir kabın içinde karıştırılır.
Üzerine orta sert bir hamur olana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, buzdolabının alt rafına konur.
Hamur, buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra, unlu zeminde merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır.
Açılan hamur büyük su bardağı ağzıyla kesilir. Kesilen hamurun sayıca yarısının ortası küçük çay bardağı ağzıyla kesilir.
Delil olmayan hamur alınır, üzerine sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, onun da üzerine ortası çay bardağı ile kesilmiş daire şeklindeki hamur yerleştirilir.
Üstteki daire hamurun üzerine de sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
Oluşan oyuğa taşırmadan dövülmüş ceviz konur. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. (Yaklaşık 20 – 22 adet kurabiye)
Hazırlanan ceviz kuyuları, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Artan sütlü yumurta sarısı karışımı kurabiyelerin ortasında bulunan cevizlerin üzerine pay edilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür. Altın rengini alana kadar pişirilir.
Ceviz kuyuları fırından çıkar çıkmaz, üzerlerine birer çorba kaşığı soğumuş şerbet gezdirilir.
En az 2 saat dinlendirilir, ikram edilir.

Not: Ceviz kuyusunun şerbeti süt yerine, su ile de hazırlanabilir.