



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

TARÇINLI CEVİZLİ KURABIYE



- 1 Paket margarin
- 2 ay bardađı pudra Őekeri
- 4 Su bardađı un
- 3 Yumurta
- 1 Paket Kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- zeri için
- 100 gr. Ceviz içi
- 1 orba kaŐığı tarçın

- # 1 Yumurtanın sarısı beyazından ayrılır
- # 2 Yumurta ve 1 yumurta sarısı, margarin, pudra Őekeri karıŐtırılır.
- # Bu karıŐımın üzerine un, kabartma tozu ve vanilya eklenir özleŐene kadar yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
- # Bu parçalar önce yumurta beyazına, sonra da cevizle karıŐtırılan tarına batırılır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmıŐ fırında 10 dakika piŐirilir.

Not: Bu kurabiyede fırının çok kızılmıŐ olması gerektiği için, kurabiyeleri yapmaya baŐlarken fırın yakılmalıdır. Fırının ısısı en az 210 derece olmalıdır.