

Ceviz Dolgulu Kurabiyeler

Malzemeler

125 gr. oda sicakliginda tereyag

1 su b. siviyağ

2 yemek k. toz seker

1 yemek k. yogurt

Alabildigi kadar un

Ici icin:

1 su b. iri cekilmis ceviz

1 tatli k. tarcin

1 yemek k. toz seker

Yapilisi

Yogurma kabina tereyag, siviyağ, yogurt ve sekeri alin ve karistirin. Yavas yavas un ekleyerek yogurun. Ic harci icin ceviz, seker ve tarcini harmanlayin. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparin ve yuvarlayin. Icine bir cay kasigi harctan koyup kapatın. 170 derecede rengi donene dek pisirin. Firindan cikip biraz dinlendikten sonra pudra sekeri serpip servis edin.